

Speiseplan

27. bis 30. Januar 2025

Montag, Erbseneintopf (8*,9)
27.1.2025 Laugenstange (1) Quark mit Topping (6)

Dienstag, Kartoffeln mit Fischstäbchen (1,3,14)
28.1.2025 gemischten Salat, Obst

Mittwoch, Hähnchenbrust (6,9)
29.1.2025 Kaisergemüse, Röstis

Donnerstag, Nudeln (1)
30.1.2025 fruchtige Tomatensoße (1)
Rohkost, Eis Mix



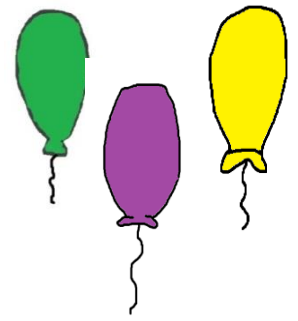
Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1. Gluten, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer *	2. Krebstiere, *	3. Ei, *	4. Erdnuss, *	5. Soja, *	6. Milch und Milchprodukte*	7. Schalenfrüchte (Nüsse), *
8. Sellerie, *	9. Senf, *	10. Sesam, *	11. Sulfid > 10 mg/kg	12. Lupine, *	13. Weichtiere, *	14. Fisch *

* und deren Erzeugnisse

Zusatzstoffe

A mit Farbstoff	B mit Antioxidationsmittel	C geschwefelt	D mit Nitritpökelsalz	E mit Phosphat	F mit Süßungsmittel(n)	G mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
-----------------	----------------------------	---------------	-----------------------	----------------	------------------------	--------------------------------------



Speiseplan

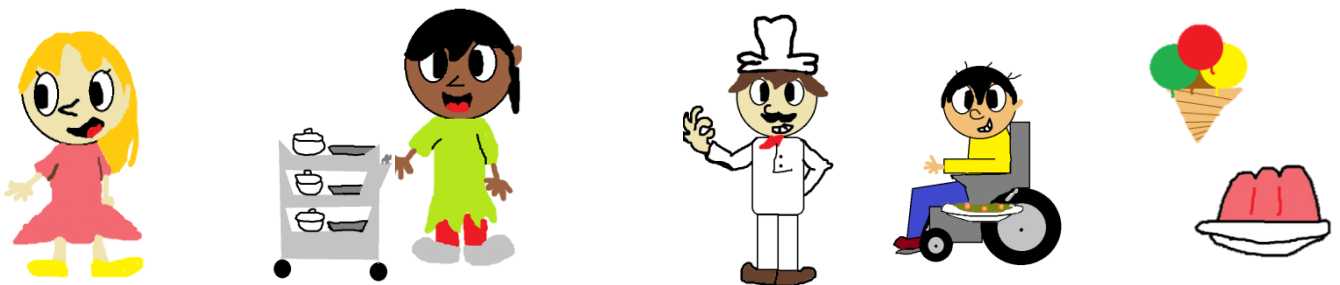
03. bis 06. Februar 2025

Montag,
03.2.2025 **Ferien**

Dienstag,
04.2.2025 **Ferien**

Mittwoch,
05.2.2025 **Fortbildung**

Donnerstag, Erbseneintopf
06.2.2025 Brötchen (1)
Selbst gebackenen Kuchen (1,3,6*)



Kennzeichnungspflichtige Allergene:

4. Gluten, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer *	5. Krebstiere, *	6. Ei, *	4. Erdnuss, *	15. Soja, *	16. Milch und Milchprodukte*	17. Schalenfrüchte (Nüsse), *
18. Sellerie, *	19. Senf, *	10. Sesam, *	21. Sulfit > 10 mg/kg	22. Lupine, *	23. Weichtiere, *	14. Fisch *

* und deren Erzeugnisse

Zusatzstoffe

A mit Farbstoff	B mit Antioxidationsmittel	C geschwefelt	D mit Nitritpökelsalz	E mit Phosphat	F mit Süßungsmittel(n)	G mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
-----------------	----------------------------	---------------	-----------------------	----------------	------------------------	--------------------------------------