

## Speiseplan Juniorküche

KW 29 vom 15.07.2024 bis 19.07.2024



<b>Montag</b>	Spirelli mit Rahmspinatsauce & Reibekäse a a,b 1,b
	Frisches Obst der Saison 7
<b>Dienstag</b>	Hühnerhaxe mit Sauce, Salzkartoffeln & Blumenkohl Q a,h,i,G b
	Frisches Obst der Saison 7
<b>Mittwoch</b>	Gräupcheneintopf mit Fleischklößchen und Mischbrot i,R a,c,i,S a,b,c
	Waldbeerjoghurt b
<b>Donnerstag</b>	Frikadelle mit Rahmsauce & Kartoffelpüree a,h,S a,h,i,R b
	Möhren-Apfel-Rohkost 7
<b>Freitag</b>	Puddingsuppe mit Einback 1,a,c,V a,b,c
	oder Gemüseeintopf mit Mischbrot i a,b,u
	Erdbeerkompott 7

Änderungen vorbehalten!

Woche 8

enthält Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) Konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt

- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmitteln
- 9) mit Posphat

enthält Allergene:

- a) Weizen
- b) Milch, einschl. Laktose
- c) Eier
- d) Fische
- e) Weichtiere
- f) Krebse
- g) Soja

- h) Senf
- i) Sellerie
- j) Sesam
- k) Mandeln
- l) Pistazien
- m) Haselnüsse
- n) Cashewnüsse

- o) Pekannüsse
- p) Paranüsse
- q) Macadamiannüsse
- r) Walnüsse
- s) Erdnüsse
- t) Schwefeldioxid
- u) Roggen
- v) Lupine

Tierart:

R= Rind S= Schwein

G= Geflügel

W=Wild

Speisen die nicht gekennzeichnet sind ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potenzial gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.

Technologisch unvermeidliche Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Nähere Informationen erhalten Sie über der Küchenleitung.