

Speiseplan Juniorküche

KW 30 vom 22.07.2024 bis 26.07.2024



Montag	Hörnchen mit Schinken-Sahne-Sauce a a,b,S
	Frisches Obst der Saison 7
Dienstag	Königsb. Klopse mit Petersiliensauce, Kartoffeln a,S a,b
	& Möhrchen b
	Kirschkompott
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 2,3,S
	Frisches Obst der Saison 7
Donnerstag	Paniertes Fischfilet mit Dillsauce, Salzkartoffeln a,b,d a,h
	& Butterkohlrabigemüse b
	Frisches Obst der Saison 7
Freitag	Vorsuppe & Quarkkeulchen a,i,R a,b
	Apfelmus

Änderungen vorbehalten!

Woche 9

enthält Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1) mit Farbstoff | 6) geschwärzt |
| 2) Konserviert | 7) gewachst |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 8) mit Süßungsmitteln |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) mit Posphat |
| 5) geschwefelt | |

enthält Allergene:

- | | |
|----------------------------|----------------|
| a) Weizen | h) Senf |
| b) Milch, einschl. Laktose | i) Sellerie |
| c) Eier | j) Sesam |
| d) Fische | k) Mandeln |
| e) Weichtiere | l) Pistazien |
| f) Krebse | m) Haselnüsse |
| g) Soja | n) Cashewnüsse |

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.