

Kindermittagsverpflegung

Speisekarte für die 20. Kalenderwoche vom 13. bis 17. Mai 2019

Montag

| | | |
|-------------|---|---|
| Nudeln mit | 1 | |
| Tomatensoße | 1 | I |
| Raspelkäse | 7 | |
| Salat | | |
| Joghurt | 7 | |
| weiß | | I |

Dienstag

| | | |
|---------------|--------|-----|
| Mini-Knödel- | 1,3,7 | |
| Mix | | |
| mit Soße | 1,9;10 | |
| Blaukraut | | |
| und | | |
| Fruchtkompott | | I,J |

Mittwoch

| | | |
|----------------|--------|--|
| Pfannengyros | | |
| (Schwein/Pute) | 9;10 | |
| mit Tzatziki | 7,9;10 | |
| und Reis | | |
| Frischobst | | |

Donnerstag

| | | |
|----------------|-------|--|
| Schnitzel | | |
| "Wiener Art" | | |
| (Schwein/Pute) | 1,3,7 | |
| Kartoffel- | | |
| gratin | 1 | |
| Salat | 3,7 | |

Freitag

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

kennzeichnungspflichtige Allergene

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische

- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch, einschließlich Laktose
- 8 Schalenfrüchte

- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite

- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- A mit Farbstoff
- B mit Konservierungsstoff
- C mit Antioxidationsmittel

- D mit Geschmacksverstärker
- E geschwefelt
- F geschwärzt

- G gewachst
- H mit Phosphat
- I mit Süßungsmitteln

- J mit Verdickungsmittel
- K mit Emulgator

Guten Appetit!!!