

## Kindermittagsverpflegung

### Speisekarte für die 20. Kalenderwoche vom 14. bis 18. Mai 2018

#### Montag

Fischstäbchen 13;4;7  
mit  
Kartoffelpüree 9;10  
und  
Gurkensalat 9  
Dessert 7; I; J

#### Dienstag

Schweinebraten  
(Pute)  
mit Soße, 1;9;10  
Semmelknödel 1;3;7  
Apfel-Rotkohl I

#### Mittwoch

Griessklöschen- 37  
Suppe 9;10  
Kaiserschmarrn 1;7;3  
mit  
Apfelmus E;I

#### Donnerstag

Schinkennudeln 1;3 H;B  
(Schwein/Pute)  
Soße 1;9;10  
Salat 9;10  
Dessert I

#### 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!!!