



# Speiseplan

Für die 3plus-Gruppen, 20.05. bis 24.05.2019 KW 21

Montag

Dampfkartoffeln mit Kräuter-Gemüserahmsoße (g,i,j)

Frisches Obst

Dienstag

Spätzle mit Hähnchen-Gemüserahm (g,i,j) und Gurkensalat mit Kräuterdressing (i,j)

Mittwoch

Kartoffeltasche (g, kann Spuren von a,c,i,k enthalten) mit Frischkäse-Kräuterfüllung mit Reis und Quark-Dip (g,i,j)

Frisches Obst

Donnerstag

Gnocchi (a) mit Tomaten-Kräuter-Sahne Soße (g,i,j)

Frisches Obst

Freitag

Geflügel Cevapcici (a,c,f,g,i) mit Tzatziki (g) und Reis

Frisches Obst

## Zusatzstoffe und Allergene:

(1)Farbstoff (2) Konservierungstoff (3)Antioxidationsmittel(4)Geschmacksverstärker(5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8)Phosphat (9) Süßungsmittel (10) Phenylalaninquelle (11) Zuckerarten und Süßungsmittel (12) Zuckeraustauschstoffe(a) Glutenthaltiges Getreide\*:Weizen,Roggen,Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Hartweizen (b) Krebstiere\*(c) Eier\* (d) Fisch\* (e) Erdnüsse \*(f) Soja, (g) Milch\*, (h) Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse,Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse (i) Sellerie\* (j) Senf (k) Sesamsamen (l)Schwefeldioxid und Sulfite(m) Süßlupine\* (n) Weichtiere\*(Mollusken) \* und Erzeugnisse daraus