



Speiseplan

22.04.24 bis 26.04.24

ausgewählt von Klasse 3b

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptspeise	Reibekuchen mit Apfelmus	Frühlingsgemüsesuppe mit Geflügelklößcheneinlage, dazu BIO – Dinkelvollkornbrötchen	Hähnchenschnitzel mit Paprikarahmsoße und Salzkartoffeln	Brokkoligratin mit Gouda überbacken	Alaska Seelachsfilet mit Remoulade und Salzkartoffeln
Allergene	(A,A1,C) (3)	(A,A1,L)	(A,A1,A3,F,G,L)	(G)	(A,A1,C,D) (9)
Nachtisch / Snack	Bio Obst	BIO Dessert Vanille Pudding	BIO Rohkost	BIO Obst	Altenbergersalat mit Honig-Kräuter-Dressing
Allergene		(G)			(A,A1,C,G,O) (3,5,9)

Allergene:

A= Gluten
C= Eier
D= Fische

F= Soja
G= Milch
H= Schalenfrüchte
L= Sellerie

M= Senf
N= Sesam
O= Sulfite
R= Weichtiere

A1= Weizen
A2= Roggen
A3= Gerste
A4 = Hafer
A5= Dinkel
H2= Haselnüsse

1= Farbstoff
2= Konservierungsstoff
3= Antioxidationsmittel
4= Geschmacksverstärker

5= geschwefelt
8= Phosphat
9= Süßungsmittel