

14. Juli 2025 bis 18. Juli 2025

KW 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Hähnchenbrust im Knuspermantel GL, Ei, WEIZ, 2</p>  <p>Curry-Ketchup-Joghurt Dip GL, Ei, MI, SEL, WEIZ, 6</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Blumenkohlgemüse MI, SEL, 11</p>	<p>Bio Spaghetti GL, WEIZ</p>   <p>Schinkensahnesauce MI, SEL, 1, 3, 6, 11</p>  <p>Blattsalatmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p> <p>Buttermilchdessert Orange-Limette MI</p>	<p>Rinderrahmgulasch MI, SEL, 11</p>  <p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p>  <p>Tomatensalat 1, 2</p>	<p>Cevapcici GL, Ei, WEIZ, 3, 6</p>   <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Reis</p> <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p> 	<p>Pangasiusfilet im Knuspermantel GL, FI, MI, SEF, WEIZ</p>  <p>Remoulade Ei, SEF, 2, 3, 6, 11</p> <p>Kartoffelsalat GL, SCH, WEIZ, 1, 6</p> <p>Obst 9</p> 
Menü 2	<p>Pasta Triangolo Provolone (Nudelntaschen gefüllt mit Käse und getrockneten Tomaten) GL, Ei, MI, WEIZ</p>  <p>Basilikumsauce MI, SEL, 11</p> <p>Karottensalat 2, 6</p> 	<p>Panierte Gemüse Nuggets GL, MI, WEIZ, GER</p>  <p>Sauerrahm Dip MI</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Blattsalatmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p>	<p>Tagessuppe </p> <p>Pfannkuchen GL, Ei, MI, WEIZ</p>  <p>Apfel-Pfirsich-Maracujamus 2, 6</p>	<p>Schwaben-Omelette mit vegetarischer Bratensauce (Bio Spätzle, Ei, Zwiebeln) GL, Ei, WEIZ</p>   <p>vegetarische Bratensauce SEL, 11</p>  <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p>	<p>Grüne Nudeln GL, Ei, WEIZ</p> <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Reibekäse Ei, MI, 3</p>  <p>Blattsalatmischung</p> <p>Joghurt Kräuter Salatsauce Ei, MI</p>

Wochenspeiseplan - Speiseplan Kindergarten

14. Juli 2025 bis 18. Juli 2025

KW 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Buttermilchdessert Orange-Limette MI			Obst 9

Wir wünschen "guten Appetit"!

Deklarationspflichtige Allergene

Hauptallergene

GL = Gluten
KR= Krebstiere
EI = Eier
FI = Fisch
EN = Erdnüsse
SJ = Soja
MI = Milch

NÜ = Schalenfrüchte
SEL= Sellerie
SEF = Senf
SES = Sesam
SCH = Sulfite
LU = Lupinen
WT = Weichtiere

Glutenhaltige Allergene

WEIZ = Weizen
ROG= Roggen
GER = Gerste
HAF = Hafer
DIN = Dinkel
KAM = Kamut
G.HY = Gluten-Hybride

Allergene von Schalenfrüchten

MA = Mandeln
HA= Haselnüsse
WA = Walnüsse
CA = Cashewnüsse
PC = Pecannüsse
PA = Paranüsse
PI = Pistazie
M = Macadamianüsse
S.HY = Schalen-Hybride

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 = mit Geschmacksverstärker
2 = mit Farbstoff
3 = konserviert
4 = mit Nitritpökelsalz
5 = mit Nitrat
6 = mit Antioxidationsmittel

7 = geschwefelt
8 = geschwärzt
9 = gewachst
10 = mit Phosphat
11 = mit Süßungsmittel(n)
12 = enthält eine Phenylalaninquelle