

Speiseplan Juni/Juli 2022

- 27.06.22 Chili con Carne^{B,E} mit Reis
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 28.06.22 Tomatennudeln^{1,6} mit Rindersalami und
Rucola
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 29.06.22 Erbsenpüree⁶ mit Lachs⁴ und Kartoffeln
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 30.06.22 Chicken¹ Nuggets mit Mienudelsalat¹
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 01.07.22 Käsespätzle^{1,6} mit Salat^{6,10}
Dessert^{6,7,8,A,D,G}

¹ Gluten haltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ² Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, ³ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁴ Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁵ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁶ Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁷ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), ⁸ Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ⁹ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁰ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹¹ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹² Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ¹³ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁴ Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lebensmittelzusatzstoffe

^A Lebensmittelfarbstoffe, ^B Konservierungsstoffe, ^C Antioxidantien und Säureregulatoren, ^D Süßungsmittel

^E Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel ^F Rieselhilfen, Säureregulatoren

^G Geschmacksverstärker, ^H Weitere Stoffe

Bei Fragen und näheren Informationen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal Frau Schütz und Frau Dörr.
Eine detaillierte Liste liegt in der Küche aus.

**04.07.22 Kräuterquark⁶ mit Ei³ und Kartoffeln
Dessert^{6,7,8,A,D,G}**

**05.07.22 Bratwurst mit Gemüsereis
Dessert^{6,7,8,A,D,G}**

**06.07.22 Tortellini^{1,6} mit Spinat und Käse⁶
Dessert^{6,7,8,A,D,G}**

**07.07.22 Fleischkäse mit Püree^{1,6} und Salat^{6,10}
Dessert^{6,7,8,A,D,G}**

**08.07.22 Gemüsequiches^{1,3,6} mit Räucherlachs⁴
Dessert^{6,7,8,A,D,G}**

¹ Gluten haltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ² Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, ³ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁴ Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁵ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁶ Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁷ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), ⁸ Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ⁹ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁰ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹¹ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹² Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ¹³ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁴ Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lebensmittelzusatzstoffe

^A Lebensmittelfarbstoffe, ^B Konservierungsstoffe, ^C Antioxidantien und Säureregulatoren, ^D Süßungsmittel

^E Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel ^F Rieselhilfen, Säureregulatoren

^G Geschmacksverstärker, ^H Weitere Stoffe

Bei Fragen und näheren Informationen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal Frau Schütz und Frau Dörr.
Eine detaillierte Liste liegt in der Küche aus.