



15. KW **Speiseplan vom: 10.04. - 14.04.2023**

**laktose-
frei**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Ostermontag	Hähnchenschnitzel mit Bratensauce dazu Kartoffeln Ei, G1, Sel	Chicken-Nuggets mit Süß-Saurer-Sauce dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 4 - Ei, G, G1, Sel, Sen	Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette G1, Sel, Sen	Penne mit Tomatensauce und Lachswürfeln dazu Gurkensalat F, G1, Sel, Sen

Zusatzstoffe G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel 15)Nitropökelsalz
N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.

