



**19. KW Speiseplan vom: 06.05. - 10.05.2024**

**gluten-  
reduziert**  
(höchstens  
100 mg/kg)

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	Hähnchengeschnetzeltes und Möhren dazu Kartoffeln Sel	Vollkornreis-Pfanne mit Marktgemüse aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in leichter Currysauce dazu Gurkensalat Sel, Sen	Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu eine Putenbockwurst 15, Sel, Sen	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Seelachs "natur" mit Rahmspinat und Sauce nach Art "Remoulade" dazu Salzkartoffeln 4, Ei, M, Sel, Sen, F

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)Nitripökelsalz  
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.

