

Speiseplan Erbse

Montag 07. April 2025	Tomatencremesuppe ^(4, 6) mit Backerbsen ^(1 Dinkel) , Banane
Dienstag 08. April 2025	Fischstäbchen ^(1 Weizen, 3) mit Salzkartoffeln & Remouladensoße ^(4, 7)
Mittwoch 09. April 2025	Nudeln ^(1 Weizen) mit Pestosoße ^(1 Weizen, 4, 6) , Erdbeerjoghurt ⁽⁴⁾
Donnerstag 10. April 2025	Geflügelhackbällchen ^(1 Weizen, 2, 4, 5) mit Reis & Möhrengemüse ^(1 Weizen, 4)
Freitag 11. April 2025	Reibekuchen ^(1 Weizen, 2) mit Apfelmus

In Klammern: Kennzeichnung möglicher Allergene – Bitte beachten Sie unsere Hinweise (Seite 2 oder Aushang).



Wir machen gesunden Appetit.



Verzeichnis möglicher Allergene

Alle Gerichte werden aus 100% biologischen Zutaten hergestellt und sind frei von Farb- und Süßstoffen, Stabilisatoren und Geschmacksverstärkern. Fisch stammt aus Wildfang (konventionell) und ist von der Biozertifizierung ausgenommen.

● Vegetarisch ● Nicht-vegetarisch



1. **Glutenhaltiges Getreide**



2. **Eier**



3. **Fisch**



4. **Milch (einschl. Laktose)**



5. **Schalenfrüchte**



6. **Sellerie**



7. **Senf**



8. **Soja & Sojaerzeugnisse**



9. **Erdnüsse**



10. **Sesamsamen**



11. **Schwefeldioxid & Sulfite**



12. **Lupinen**



13. **Weichtiere**



14. **Krebstiere**

Verwendete Fleischsorte



Geflügel



Rind



Wir machen gesunden Appetit.



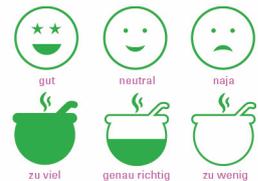
Feedback Fragebogen

Speiseplan KW 15

Name der Einrichtung _____

Ihre Meinung ist uns wichtig! Bitte bewerten Sie den Geschmack (lecker - neutral - naja) und die Menge (zu viel - genau richtig - zu wenig). Vielen Dank für Ihre Rückmeldung!

Montag Tomatencremesuppe
mit Backerbsen, Banane



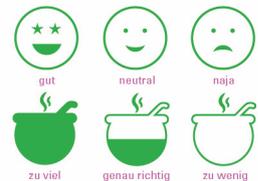
Dienstag Fischstäbchen
mit Salzkartoffeln & Remouladensoße



Mittwoch Nudeln
mit Pestosoße, Erdbeerjoghurt



Donnerstag Geflügelhackbällchen
mit Reis & Möhrengemüse



Freitag Reibekuchen
mit Apfelmus



Wünsche & Anregungen