

## Speiseplan Erbse

Montag Thunfisch-Tomatenragout<sup>(3, 4, 6)</sup>  
29. April 2024 mit Reis, Bananen

Dienstag Nudeln<sup>(1 Weizen)</sup>  
30. April 2024 mit Bärlauchsoße<sup>(1 Weizen, 4)</sup>, Mangojoghurt<sup>(4)</sup>

Mittwoch Feiertag  
01. Mai 2024 Tag der Arbeit

Donnerstag Gulaschsuppe<sup>(6)</sup>  
02. Mai 2024 mit Brot<sup>(1 Weizen)</sup>, Wassermelone

Freitag Spinatcannelloni<sup>(1 Weizen, 4)</sup>  
03. Mai 2024 mit Eisbergsalat<sup>(7)</sup>

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 18

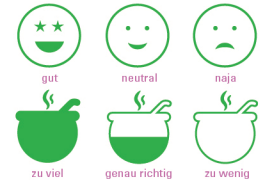
Name der Einrichtung \_\_\_\_\_

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** Thunfisch-Tomatenragout  
mit Reis, Bananen



**Dienstag** Nudeln  
mit Bärlauchsoße, Mangojoghurt



**Mittwoch** Feiertag



**Donnerstag** Gulaschsuppe  
mit Brot, Wassermelone



**Freitag** Spinatcannelloni  
mit Eisbergsalat



## Wünsche & Anregungen