

Speiseplan Erbse

Montag 22. Juli 2024 Vegetarische Maultaschen^(1 Weizen)
mit Rahmsoße^(1 Weizen, 4) & buntem Gemüse

Dienstag 23. Juli 2024 Fischstäbchen^(1 Weizen, 3)
mit Reis & Dillsoße^(1 Weizen, 4), Kekse^(1 Weizen, 5, 8)

Mittwoch 24. Juli 2024 Rührei^(2, 4)
mit Salzkartoffeln & Rahmspinat^(1 Weizen, 4)

Donnerstag 25. Juli 2024 Rahmgeschnetzeltes^(1 Weizen, 4, 6)
mit Nudeln^(1 Weizen), Melone

Freitag 26. Juli 2024 Lauchcremesuppe^(4, 6)
mit gratiniertem Brot^(1 Weizen, 4), Bananenjoghurt⁽⁴⁾

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.



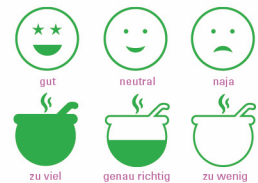
Feedback Fragebogen

Speiseplan KW 30

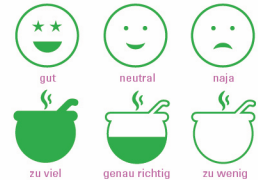
Name der Einrichtung _____

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 **Vegetarische Maultaschen**
mit Rahmsoße & buntem Gemüse



Dienstag **Fischstäbchen**
mit Reis & Dillsoße, Kekse



Mittwoch **Rührei**
mit Salzkartoffeln & Rahmspinat



Donnerstag **Rahmgeschnetzeltes**
mit Nudeln, Melone



Freitag **Lauchcremesuppe**
mit gratiniertem Brot, Bananenjoghurt



Wünsche & Anregungen