

# Speiseplan

	traditionell	vegetarisch	Jause
29.08.2022 Montag	Fleischklößchensuppe Hühnergeschnetzeltes Basmatireis Erbsen A, C, G Melone – Salate vom Buffet	A, C, G, L Gefüllte Nudeln Pesto A, C, G, L G, M, C, O	Jause Kornspitz Schnittkäse Paprika Obst und BIO-Fruchtsäfte A, G
30.08.2022 Dienstag	Karottencremesuppe Frankfurter BIO-Salzkartoffel Rahmgemüse G Eis G Salate vom Buffet	A, L Vegetarische Variation A, C, G G, M, C, O	Croissant Milch Obst und BIO-Fruchtsäfte A, C, G
31.08.2022 Mittwoch	Backerbsensuppe Faschierte Laibchen Kartoffelpüree A, C, G Fruchtcocktail - Salate vom Buffet	A, C, G, L BIO-Tagliatelli mit Tomaten und Basilikum Parmesan A, C G, M, C, O	Mischbrot Butter Obst und BIO-Fruchtsäfte A, G
01.09.2022 Donnerstag	Klare Hühnersuppe mit Sternchen Gebackenes Hühnerschnitzel Pommes Frites A, C Obst - Salate vom Buffet	A, C, L Apfelstrudel Vanillesauce A, G G, M, C, O	Sonnenblumenbrot Putenschinken Gurke Obst und BIO-Fruchtsäfte A
02.09.2022 Freitag	Klare Suppe mit Gemüse Fischstäbchen Vitalgemüse Reis A, C, G, D Marillenkompott - Salate vom Buffet	L Gemüseauflauf A, C, G, L G, M, C, O	Gebäck Aufstrich Apfel Obst und BIO-Fruchtsäfte Allergene siehe Informationen



Änderungen vorbehalten  
Gabriele Aberle  
Gerald Deutsch

Allergeninformation

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfid, P=Lupinen, R=Weichtiere