



Bunte Arche

**Wochenspeiseplan
KW 29
17.07 – 21.07.2017**

	Tagesgericht	Allergene	Zusatzstoffe	je 100 g
Montag Vegetarisch	Knödel Schwammerlsoße Blattsalat Joghurt	a1 – c - g i – a1 – g j g		Fett Kyd.
Dienstag Fleisch oder Wurst	Nudeln Bolognese Soße (Rind) Parmesan Tomaten-Mozzarella-Salat Frucht Smoothie	a1 i,g g g		Fett Kyd.
Mittwoch Fisch	Fisch Burger Ketchup / Remoulade Tomaten und Gurken Eis	a1- c - / g g	11 / 2	Fett Kyd.
Donnerstag Fleisch oder Wurst	Tortellini Schinken-Sahnesoße Salat Melone	a1- i- g	2-3-8	Fett Kyd.
Freitag Suppe & Mehlspeisen	Minestrone Brot – Käse Sticks Kindertiramisu	c a1- g , g g-a1- c		Fett Kyd.

trotz sorgfältigster Arbeitsweise unseres Küchenteams, ist es aus organisatorischen und technischen Gründen nicht möglich zu 100% eine Spurenübertragung von Allergenen auszuschließen. Änderungen Vorbehalten! Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Allergene:

- a - Gluten haltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c – Eier und daraus gew. Erzeugnisse
- d – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e – Erdnüsse und daraus gew. Erzeugnisse
- f – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g – Milch und daraus gew. Erzeugnisse
- h - Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i – Sellerie
- j – Senf daraus gewonnene Erzeugnisse
- k – Sesamsamen daraus gewonnene Erzeugnisse
- l - Schwefeldioxid und Sulfite
- m - Lupinien Schwefeldioxid und Sulfite
- n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse