



**Wochenspeiseplan**  
02. – 06.10.2017 KW 40

	Tagesgericht	Allergene	Zusatzstoffe	je 100 g
<b>Montag</b> Vegetarisch	<b>Küche geschlossen!</b>			<u>Fett</u> <u>Kyd.</u>
<b>Dienstag</b> Fleisch oder Wurst	Tag der Deutschen Einheit  Geschlossen			<u>Fett</u> <u>Kyd.</u>
<b>Mittwoch</b> Fisch	Fischragout mit Reis Salat  Vanillepudding	g – a1 – i – j  g		<u>Fett</u> <u>Kyd.</u>
<b>Donnerstag</b> Fleisch oder Wurst	Hackbraten (Rind) Kartoffelpüree Karottengemüse  Trauben	a1 – s – e g		<u>Fett</u> <u>Kyd.</u>
<b>Freitag</b> Suppe & Mehlspeisen	Kürbissuppe Brot  Quarkauflauf Kirschkompott	i a1  a1 – g – e		<u>Fett</u> <u>Kyd.</u>

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 Sulfit m - Lupinien Schwefeldioxid und Sulfit
- n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse