



Speiseplan

24.06.2024 – 28.06.2024

Montag:

Mittwoch: + Salatbar und Dessert

Hähnchenbrust mit Reis und Rahmsauce

Zusatzstoffe: C,K Allergene: 1,1a,1c,7,10,12

Vegetarisch: Vegetarisches Schnitzel mit Reis und Rahmsauce

Zusatzstoffe: C,K Allergene: 7,12

Donnerstag: + Salatbar und Dessert

Vollkorn-Nudeln mit Rinder-Bolognese und ger. Hartkäse

Zusatzstoffe: B Allergene: 1,1a,3,7,9

Vegetarisch: Vollkorn-Nudeln mit vegetarischer Bolognese und ger.

Hartkäse Zusatzstoffe: Allergene: 1,1a,1c,3,7

Alle Gerichte sind schweinefleischfrei

Wir werden beliefert von:
www.keppner-schulverpflegung.de

Kennzeichnungspflichtige Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide (1a) Weizen, 1b) Roggen, 1c) Gerste, 1d) Hafer, 1e) Dinkel, 1f) Kamut) * 2 Krebstiere* 3 Eier* 4 Fische* 5 Erdnüsse* 6 Sojabohnen* 7 Milch (einschließlich Laktose) * 8 Schalenfrüchte (8a) Mandeln, 8b) Haselnüsse, 8c) Walnüsse, 8d) Cashewnüsse, 8e) Pekannüsse, 8f) Paranüsse, 8g) Pistazien, 8h) Macadamia- oder Queenslandnüsse)* 9 Sellerie* 10 Senf* 11 Sesam* 12 Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10mg/kg oder 10mg/l)* 13 Lupine* 14 Weichtiere* *und deren Erzeugnisse

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: A mit Farbstoff B mit Konservierungsstoff C mit Antioxydationsmittel D mit Geschmacksverstärker E mit Phosphat F mit Nitrit Pökelsalz G mit Nitrat H mit Süßungsmittel I enthält eine Phenylalaninquelle J gewachst K geschwefelt L geschwärzt