

Speiseplan Schule und KiTa's Juni 2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

	01.06.	02.06.	03.06.	04.06.
	Rohkost	Rohkost		Milchreis (G)
	Dinkelnudeln (A,D)	Kochklopse (D, G)	Feiertag	mit Kirschen
	Käsesoße (D,G)	Kartoffeln		Zimt und Zucker
	Schoko-Bananen-Shake (G)	Obst		Obst

07.06.	08.06.	09.06.	10.06.	11.06.
Hähnchennuggets (A,D,G)	Erbsensuppe	Rohkost	Rohkost	Fischstäbchen (ACDG)
Broccoli	Geflügelwiener (G,M)	Pancake (D) mit	Pizza (C,D)	Spinat (G)
Wedges	Vollkornbrötchen (D)	Apfelmus (M)		Kartoffeln
Obst	Vanillepudding (G)	Obst	Rote Grütze	Obst

14.06.	15.06.	17.06.	18.06.	19.06.
Kartoffelgratin (G)	Möhren-Apfelsalat	Rohkost	Linsensuppe	Fisch (ACDG)
Erbsen und Möhrengemüse	Gyrosgeschnetzeltes	Nudeln (D)	Geflügelwiener (G,M)	Blumenkohl
	Kräuterquark (G), Fladenbrot (D)	Tomatensoße	Brötchen (D)	Kartoffelbrei (G)
Obst	Erdbeersmoothie (G)	Obst	Fruchtjoghurt (G)	Obst

22.06.	23.06.	23.06.	24.06.	25.06.
Hähnchenschnitzel (A,D,G)	gemischter Salat	Rohkost	Rohkost	Gurkensalat (G)
Sommergemüse	veg. Bratling (DHIJK)	Kaiserschmarren (A,D)	Pizza (C,D)	gebackenes Fischfilet (ACDG)
Reis	Kartoffeln	Apfelmus		Kartoffeln/Remoulade (G,I,J)
Obst	Straciatellajoghurt (G)	Obst	Schokoladenpudding (G)	Obst

In unserem handwerklichen Familienbetrieb stellen wir eine Vielzahl von Produkten frisch her. Aufgrund der eng verzahnten Herstellung sowie der individuellen Herrichtung aller Speisen ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen von einem Lebensmittel in ein anderes nicht auszuschließen.

Allergene: A= Eier, B=Erdnüsse, C=Fisch, D=Getreide (Weizen), E=Krebse, F=Lupinen, G=Milch, H=Nüsse, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Soja; M=Schwefel, N=Weichtiere

Speiseplan Schule und KiTa's Juni 2021

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
28.06.	29.06.	30.06.		
gemischter Salat	Rohkost	Weißer Bohnen in		
Curry-Wurst (G,I,J)	Kartoffelsuppe (G)	Tomatensoße		
Wedges	Geflügelwiener (G,M)	Vollkornreis (D)		
Obst	Erdbeerjoghurt mit Knusperflocken (D;G)	Pfirsichkompott		

In unserem handwerklichen Familienbetrieb stellen wir eine Vielzahl von Produkten frisch her. Aufgrund der eng verzahnten Herstellung sowie der individuellen Herrichtung aller Speisen ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen von einem Lebensmittel in ein anderes nicht auszuschließen.

Allergene: A= Eier, B=Erdnüsse, C=Fisch, D=Getreide (Weizen), E=Krebse, F=Lupinen, G=Milch, H=Nüsse, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Soja; M=Schwefel, N=Weichtiere