

Speiseplan Schule und KiTa's Juni 2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		01.06.	02.06.	03.06.
		Rohkost	Gurkensalat G	Milchreis (G)
		Kochklopse D,G	Nudeln A,D	mit Kirschen
		Kartoffeln	Käsesahnesoße G	Zimt und Zucker
		Obst	Schoko-Bananen-Shake G	Obst
06.06.	07.06.	08.06.	09.06.	10.06.
	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Fischstäbchen ACDG
Pfingstmontag	Hähnchennuggets A,D,G	Pancake D mit Apfelmus M	Pizza C,D	Spinat G
	Wedges			Kartoffeln
	Vanillepudding G	Obst	Fruchtjoghurt G	Obst
13.06.	14.06.	15.06.	16.06.	17.06.
Kartoffelgratin G	Rohkost	Apfel-Möhrensalat		Rohkost
Erbsen und Möhengemüse	Gyrosgeschnetztes	Nudeln AD	Feiertag	Fischfilet ACDG
	Kräuterquark G, Fladenbrot D	Tomatensoße		Kartoffelbrei
Obst	Schokoladenpudding G	Obst		Obst
20.06.	21.06.	22.06.	23.06.	24.06.
Hähnchenschnitzel A,D,G	gemischter Salat	Rohkost	Rohkost	Rohkost
Reis	Hot Dog G,M	Tomatensuppe G mit Reis	Pizza C,D	Kaiserschmarren A,D
Sommergemüse		Brötchen D		Apfelmus M
Obst	Straciatellaquark 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 2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
27.06.	28.06.	29.06.	30.06.	
gemischter Salat	Brötchen	Rohkost	Eieromlette AG	
Curry-Wurst GIJ	Kartoffelsuppe G	mildes Chili con carne	Spinat G	
Weges, Ketchup	Geflügelwiener GM	Reis	Kartoffelbrei G	
Obst	Joghurt	Obst	Wackelpudding	

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