

# KALENDERWOCHE 18

# SPEISEPLAN



Montag 29.04.2024	Dienstag 30.04.2024	Mittwoch 01.05.2024	Donnerstag 02.05.2024	Freitag 03.05.2024
<b>Hauptgericht</b> Gebratene Schupfnudeln ① ③ Paprika / Zucchini Gemüse Kräuterquark ⑦	<b>Hauptgericht</b> Paniertes Hähnchenschnitzel ① ③ Karottengemüse in Rahm ⑦ Kroketten ① ③	<b>Hauptgericht</b> FEIERTAG	<b>Hauptgericht</b> Tomatensuppe Nudleinsalade ① BIO Dinkelkastenbrot ①	<b>Hauptgericht</b> Kartoffel-Blumenkohlauflauf ⑦
<b>Frischkost</b> Gurkensticks	<b>Frischkost</b>	<b>Frischkost</b>	<b>Frischkost</b>	<b>Frischkost</b> Tomaten-Maissalat
<b>Dessert</b> BIO Apfel	<b>Dessert</b> Fruchtquark ⑦	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b> BIO Dinkel Waffel ① ③ ⑦ BIO Vanillesoße ⑦	<b>Dessert</b> BIO Schokoladen-Zimtpudding ⑦

## Allergene, Zusatzstoffe:

S = Saisonal

R = Regional

- ① Glutenhaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier, Hühnerweiß ④ Fische ⑤ Erdnüsse  
 ⑥ Soja ⑦ Milch ⑧ Schalenfrüchte ⑨ Sellerie ⑩ Senf ⑪ Sesam ⑫ Schwefeldioxid  
 ⑬ Lupinen ⑭ Weichtiere ⑮ Hülsenfrucht = Karotte \* = MSC Fisch

a = Farbstoff / b = Konservierungsstoff / c = Antioxidationsmittel / d = Geschmacksverstärker  
 e = Geschwefelt / f = Geschwärzt / g = Phosphat h = Milcheiweiß / i = Koffeinhaltig  
 j = Chininhaltig / k = Süßungsmittel / l = Gewachst



DE-ÖKO-006

D-HE 006-30003-B