Speiseplan

KW 17

für die Woche vom 22.4. bis 26.4.2024

Montag	**Hühnerfrikasse** mit Erbsen und Spargelstückchen, dazu Langkornreis (A, A3, C, G, L, 1, 8) **Vegetarier:** **Bio Pasta Napoli** Bio-Nudeln mit fruchtiger Tomastensauce (A, A1, L, G) **Obst**
Dienstag	**Spinat - Knusper - Medaillon** mit holländischer Sauce und Salzkartoffeln (A, A1, C, G, L) **Obst**
Mittwoch	**Spirelli Carbonara** Spiralnudeln, dazu Rahmsauce mit Putenbruststreifen (A, A1, G, 8) **Vegetarier:** **Gemüse - Frikadelle** (aus Mais, Möhren, Erbse) mit Curry-Rahmsauce und Zartweizen (A, A1, C, G, 8) **Obst**
Donnerstag	**Wickies starke Köttbullar** vegetarische Gemüseballchen (Erbsen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl, Zwiebeln) mit Preiselbeer-Rahmsauce und Kartoffelpüree (C, A, A1, A3, F, G, L, M, G. O, 8) **Obst**
Freitag	**Bio Pasta Napoli** Bio-Nudeln mit fruchtiger Tomastensauce (A, A1, L, G) **Möhrensalat mit Kräuterdressing** (2, 3)

Alle Gerichte: immer ohne Schwein, für Allergiker in der angepassten Variante. Erklärung Zusatzstoffe nachfolgend

Speiseplan

KW 18

für die Woche vom 29.4. bis 3.5.2024

Montag	**Pfannkuchen** mit Kirschkompott (A, A1, C, G) **Obst**
Dienstag	**Chicken Nuggets** mit süß-saurer Sauce (kalt) und Kartoffelpüree (A, A1, L, 8, O, 3, 5, G, O, 8) **Vegetarier:** **Mini - Rösti - Taler** mit hausgemachtem Kräuterquark und Möhrengemüse natur (G, 1) **Obst**
Mittwoch	**FEIERTAG 1. MAI** **- schulfrei -**
Donnerstag	**Spinat - Knusperfisch** paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Spinat gefüllt, dazu Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln (A, A1, C, D, G, G, 8) **Vegetarier:** **Gemüseschnitzel** (Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli, Karotten, Kartoffeln) mit vegetarischer Bratensauce und Salzkartoffeln (A, A1, A4, A3, F, L, M) **Obst**
Freitag	**Bio - Pasta - Porro** Bio-Nudeln mit Schmelzkäse-Lauch-Sauce (A, A1, G, 8) **Gartensalat mit Kräuterdressing** (M, O, 3, 5)

Alle Gerichte: immer ohne Schwein, für Allergiker in der angepassten Variante. Erklärung Zusatzstoffe nachfolgend

Erklärung Zusatzstoffe

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel,
4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst,
8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = Phenylalanin-Quelle, 11 = abführend,
12 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 99 = frei von deklarationspflichtigen Stoffen

A = Gluten; B = Krebstiere; C = Eier; D = Fische; E = Erdnüsse; F = Soja; G = Milch;
H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesam; O = Sulfite; P = Lupinen;
R = Weichtiere; FR = allergenfrei

A1 = Weizen A2 = Roggen; A3 = Gerste; A4 = Hafer; A5 = Dinkel; A6 = Kamut;
H1 = Mandel; H2 = Haselnuss; H3 = Walnuss; H4 = Cashew; H5 = Pekanuss;
H6 = Paranuss; H7 = Pistazie; H8 = Macadamia-Nuss; H9 = Queensland-Nuss

Alle Angaben erfolgen gemäß der Deklaration der Hersteller und Lieferanten und werden von unserem Caterer ***nickut*** erneut geprüft. Die Kennzeichnung erfolgt also mit größter Sorgfalt und nach tagesaktuellem Wissenstand. Spuren von Allergenen werden nicht gekennzeichnet, da sie betriebsbedingt nicht ausgeschlossen werden können.

Die Informationen werden freundlicherweise von nickut catering zur Verfügung gestellt.