

**Speiseplan vom 04.07.2022 - 10.07.2022**


Tag	Schulen
<b>Montag, 04.07.</b>	Schaschlikpfanne <sup>93,1,2,6,12,16,g,1,F,SA</sup> Vollkornnudeln <sup>g,g1</sup> Salat Essig/Öl <sup>1,3,6,12,g,g1,B</sup> Panna Cotta <sup>L,M</sup>
<b>Dienstag, 05.07.</b>	Gebackener Leberkäse <sup>1,2</sup> saures Kartoffelgemüse <sup>2,12,g,g1,L,M,A,B</sup> Hausgemachter Kuchen <sup>93,12,g,g1,L,E,M</sup>
<b>Mittwoch, 06.07.</b>	Steckrübensuppe <sup>2,g,g1,L,M,A</sup> Apfelstrudel <sup>g,g1,E</sup> Vanillesauce <sup>93,12,L,M</sup> Vollkornbrot <sup>g,g4</sup> Obst <sup>14</sup>
<b>Donnerstag, 07.07.</b>	Lasagne(Rind) <sup>93,2,3,g,g1,L,E,M,A,D</sup> Kräutersauce <sup>2,g,g1,L,M,A</sup> Salat Essig/Öl <sup>1,3,6,12,g,g1,B</sup> Bauer-Fruchtjoghurt <sup>L,M</sup>
<b>Freitag, 08.07.</b>	
<b>Samstag, 09.07.</b>	
<b>Sonntag, 10.07.</b>	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff\*; (2) mit Antioxidationsmittel\*; (3) mit Geschmacksverstärker\*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel\*; (12) mit Farbstoff\*; (14) gewachst\*; (16) mit Phosphat\* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (L) Laktose; (E) Eier und -erzeugnisse; (F) Fisch und -erzeugnisse; (S) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse; (A) Sellerie und -erzeugnisse; (B) Senf und -erzeugnisse; (D) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Trotz großer Sorgfalt und Hygiene können wir keine Kreuzkontamination von Allergenen ausschließen  
Es wird jodiertes Salz verwendet

**Speiseplan vom 27.06.2022 - 03.07.2022**

Tag	Schulen
<b>Montag, 27.06.</b>	Gemüsesuppe <sup>2,L,M,A</sup> Wiener <sup>1,2,16</sup> Vollkornbrot <sup>g,g<sup>4</sup></sup> Erdbeerpudding <sup>12,L,M</sup>
<b>Dienstag, 28.06.</b>	Hähnchenschnitzel <sup>g,g<sup>1</sup></sup> Kartoffelpüree <sup>2,12,L,M</sup> Rahmkarotten <sup>g,g<sup>1</sup>,L,M</sup> Fruchtjoghurt <sup>L,M</sup>
<b>Mittwoch, 29.06.</b>	Erbsensuppe <sup>2,g,g<sup>1</sup>,L,M,A</sup> Pfannkuchen <sup>g,g<sup>1</sup>,L,E,M</sup> Pfirsichkompott Vollkornbrot <sup>g,g<sup>4</sup></sup> Obst <sup>14</sup>
<b>Donnerstag, 30.06.</b>	Fleischpflanzt <sup>6,g,g<sup>1</sup>,E,B</sup> Schweinebratensauce <sup>2,A</sup> Bratkartoffel <sup>1,2,12,16,L,M</sup> Gemüsesticks Mandarinenkompott
<b>Freitag, 01.07.</b>	
<b>Samstag, 02.07.</b>	
<b>Sonntag, 03.07.</b>	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff\*; (2) mit Antioxidationsmittel\*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel\*; (12) mit Farbstoff\*; (14) -gewachst\*; (16) mit Phosphat\* Allergene: (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (L) Laktose; (E) Eier und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse; (A) Sellerie und -erzeugnisse; (B) Senf und -erzeugnisse [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Trotz großer Sorgfalt und Hygiene können wir keine Kreuzkontamination von Allergenen ausschließen  
Es wird jodiertes Salz verwendet