



alle Infos hier

**Marie Kahle**

**Speiseplan vom 13.05.2024 bis 19.05.2024, 20. Kalenderwoche**

	<b>Montag</b> 13.05.2024	<b>Mittwoch</b> 15.05.2024	<b>Donnerstag</b> 16.05.2024
<b>Menü I</b> Veggie	Gemüse - Knusperbagel mit vegetarischer roter Paprikasoße dazu Beilagen nach Wahl	Bio - Nudeln* mit Bio - Linsenbolognese* dazu Beilagensalat	Bio - Kartoffelsuppe* dazu ein Suppenbrötchen
<b>Menü II</b>	Geflügel - Cevapcici mit roter Paprikasoße dazu Beilagen nach Wahl	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" dazu Beilagen nach Wahl	Geflügel - Currywurst geschnitten in pikanter Soße dazu Beilagen nach Wahl
<b>Menü III</b>	Gemüestäbchen mit vegetarischer roter Paprikasoße dazu Beilagen nach Wahl	Pfannkuchen mit roter Fruchtsoße	Vegetarische Currywurst am Stück mit pikanter Soße dazu Beilagen nach Wahl
<b>Menü IV</b> Veggie	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße
<b>Obst</b>	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst
<b>Dessert</b>	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert
<b>Wissenswertes</b>	<i>In den Gemüestäbchen sind unter anderem Möhren, Erbsen und Mais enthalten.</i>	<i>Das Hühnerfrikassee "Holländischer Art" enthält neben zartem Hühnerfleisch auch Möhren.</i>	<i>Unsere Bio-Kartoffelsuppe* enthält neben Kartoffeln auch Möhren und Sellerie, alles in Bio - Qualität!</i>



Bitte beachten Sie: Menü II = schweinefleischfrei. Zusatzstoff- und Allergeninformationen finden Sie auf unserer separaten Allergenspeisekarte.  
Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein. Alle Angaben ohne Gewähr.

Bio\* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)

Änderungen vorbehalten!



# Allergenspeisekarte Marie Kahle

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 13.05.2024 bis 19.05.2024, 20. Kalenderwoche



Datum	Montag 13.5.2024	Dienstag 14.5.2024	Mittwoch 15.5.2024	Donnerstag 16.5.2024	Freitag 17.5.2024
Menülinie					
Menü I BnW	Gemüse - Knusperbagel ° A, A1, I Paprikasoße rot vegetarisch ° 2, 5, I	---	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Linsenbolognese* ° I	Bio - Kartoffelsuppe* ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	---
Menü II BnW	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I, J	---	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" ° I, A, A1, A3, C, F, G, J	Currywurst Geflügel geschn. in Soße ° I, 2, 3, 5, 6, F, G, I, J	---
Menü III BnW	Gemüestäbchen ° A, A1, C, G, I Paprikasoße rot vegetarisch ° 2, 5, I	---	Pfannkuchen ° A, A1, C, G Rote Fruchtsoße °	Veg. Currywurst am Stück 90g ° A, A1, C, I Pikante Soße für Currywurst ° I, 2, 5, I, J, L	---
Menü IV Jugendliche	Käsesoße oder Nudelsauce ° I, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I	---	Käsesoße oder Nudelsauce ° I, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I	Käsesoße oder Nudelsauce ° I, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I	---
Abgepacktes Dessert	abgepacktes Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	---	abgepacktes Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	abgepacktes Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	---

## Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 14 - mit einer Phenylalaninquelle

## Legende der Allergene

**A** - enth. Gluten, **A1** - enth. Weizen, **A2** - enth. Roggen, **A3** - enth. Gerste, **A4** - enth. Hafer, **B** - enth. Krebstiere, **C** - enth. Ei, **D** - enth. Fisch, **E** - enth. Erdnüsse, **F** - enth. Soja (gen-tech-frei), **G** - enth. Milch einschl. Laktose, **H** - enth. Schalenfrüchte, **H1** - enth. Mandeln, **H2** - enth. Haselnuss, **H3** - enth. Walnuss, **H4** - enth. Kaschu(Cashew)nuss, **H5** - enth. Pekannuss, **H6** - enth. Paranuss, **H7** - enth. Pistazie, **H8** - enth. Macadamianuss/Queenslandnuss, **I** - enth. Sellerie, **J** - enth. Senf, **K** - enth. Sesam, **L** - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, **M** - enth. Lupinen, **N** - enth. Weichtiere

**Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!**

Alle Angaben ohne Gewähr.



Bio\* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)