

**KW 32**  
05. - 09.08.2024

Menü	
	<b>Montag, 05.08.2024</b>
A	Bratwurst mit Mais-Sojabohnengemüse und Kartoffelpüree (G, F, I, J, 4) Für die Moslemischen Kinder: Geflügel Bratwurst
B	Milchnudeln mit Kirschsoße und Zimt-Zucker (G)
	<b>Dienstag, 06.08.2024</b>
A	Hackbraten (Rind) mit Erbsen und Wurzeln mit Salzkartoffeln (A, C, G, I, J)
B	Gemüsebratling mit Erbsen und Wurzeln mit Salzkartoffeln (A, C, G, I, J)
	<b>Mittwoch, 07.08.2024</b>
A	Fischcurry mit Kaisergemüse und Reis (A, C, G, I, J)
B	Vollkorn Spaghetti mit kreolischer Tomatensoße und Parmesan (A, C, I)
	<b>Donnerstag, 08.08.2024</b>
A	Hackfleisch Lasagne (Rind) mit Mozzarella überbacken (A, G, I)
B	Gnocchi mit Gemüsesauce (A, C, G, I)
	<b>Freitag, 09.08.2024</b>
A	Kartoffel-Kürbis Suppe mit Fleischklößchen, Brot (A, G, I)
B	

## Zu- und Abmeldungen am Vortag bis 9:00 Uhr.

### Allergenkennzeichnung

Mit der EU- Verordnung Nr.1169/2011 müssen Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung hervorgehoben werden.

Leider lässt es sich in einer a la carte Küche nicht ausschließen das Spuren von Allergenen auf andere Produkte übertragen werden.

Daher möchten wir Sie informieren, dass alle unsere Speisen folgende Allergene oder Spuren von Allergenen enthalten könnten: A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupine, N= Weichtiere.

Zusatzstoffe: 1= mit Antioxidationsmittel, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= mit Farbstoffen, 4= mit Süßungsmitteln; 5= enthält eine Phenylalaninquelle, 6= mit Geschmacksverstärker, 7= mit Phosphat, 8= geschwefelt, 9= gewachst, 10= geschwärzt, 11= Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12= chininhaltig, 13= koffeinhaltig, 14= mit Alkohol.