

1.

Vom 11.05.- 13.05.2026 FLEET



Montag

Bunte Gemüsesuppe (I) mit Fleischbällchen, Reis, dazu Brot (A)

Dienstag

Hähnchengyros mit Zaziki (G), Krautsalat und Pitabrot (A)

Mittwoch

Seelachswürfel in Dill-Sahnesoße (D,G,F) dazu Gemüsereis

Donnerstag

Feiertag

Freitag

Brückentag

UNSER BETRIEB STREBT EINE SCHULESSEN ZERTIFIZIERUNG AN. SOLANGE IST DAS GESUNDHEITSFÖRDERNDE ANGEBOT MIT (N.O.) NÄHRSTOFFOPTIMIERT GEKENNZEICHNET.

A GLUTENHALTIGES GETREIDE (A1 WEIZEN, A2 ROGGEN, A3 HAFER,

A4 GERSTE, A5 DINKEL, A6 KAMUT) B KREBSTIERE C EIER D FISCH E ERDNÜSSE F SOJA G MILCH (LAKTOSE)

H SCHALENFRÜCHTE (H1 MANDELN, H2 HASELNUSS, H3 WALNUSS, H4 CASHEWNUSS, H5 PECANUSS, H 6 PARANUSS, H7 PISTAZIE, H8 MACADAMIA)

I SELLERIE, J SENF, K SESAMKÖRNER, L SCHWEFELDIOXID UND SULFITE, BEI MEHR ALS 10MG/KG ODER 10MG/LITER, M WEICHTIERE, N LUPINEN, O ANTIOXIDATIONSMITTEL E385, P MONONATRIUMGLUTAMAT, Q GUARKERNMEHL, R JOHANNISBROTKERNMEHL,

S PÖKELSALZ

Fleisch- und Milchprodukte werden in Bioqualität verarbeitet. Fischprodukte werden aus MSC zertifizierten Waren hergestellt.

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit!