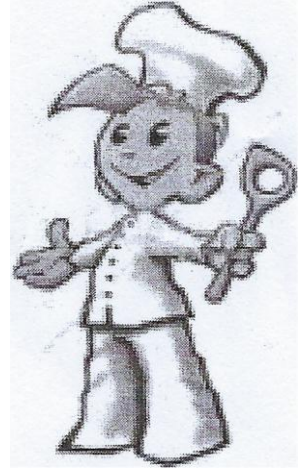


1.

Vom 22.06.- 26.06.2026 FLEET



Montag

Käsenudeln (A,C,G) mit Röstzwiebeln

Dienstag

**Gebackenes Fischfilet (A,C,D) mit Kartoffeln, dazu
Dipp (G,F)**

Mittwoch

Geflügelcevapcici (A) mit Tomaten-Gemüserais und Kräuterquark (G)

Donnerstag

Nudeln mit Pesto-Rahmsoße (A,G,H)

Freitag

Bockwurst (G,I) mit Kartoffelbrei (G) und Ketchup

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!