











Speiseplan Tiefenbachschule

KW 27

vom: 04.07.2022

bis: 08.07.2022

	Menü		Dessert	
Montag 04.07.2022		Paniertes Hähnchenschnitzel mit Sauce, Erbsen und Kartoffeln {1,7,9,46}		Quarkspeise mit Mandarinen {7}
Dienstag 05.07.2022		Mildes Chili con carne mit Langkornreis {42}		Frisches Obst
Mittwoch 06.07.2022		Kartoffelsalat mit einem Geflügelwürstchen, dazu ein Tomatendip Kalt serviert! {1,3,10,31,33,39,44,46}		Sahnepudding {7,31}
Donnerstag 07.07.2022		Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce {1,7} und frischem Salat {1,3,7,10,31,39}		Butter-Streuselkuchen {1,3,7}
Freitag 08.07.2022		Würstchenragout in Tomatensauce mit Fussili-Nudeln {1,7,9,31,33,38,39,42,44}		Frisches Obst

Vorgeschriebene gesetzliche Anmerkung:

Zusätze: 31 Farbstoff, 33 Antioxidationsmittel, 34 Gelatine, 38 Phosphat, 39 Süßungsmittel, 42 Rind, 43 Schwein, 44 Konservierungsstoff, 46 Geflügel

Deklaration Allergene: 1 Gluten*, 2 Krebse*, 3 Eier*, 4 Fisch*, 5 Erdnuss*, 6 Soja*, 7 Milch Milcheiweiß* inkl. Laktose, 8 Schalenfrüchte*, 9 Sellerie*, 10 Senf*, 11 Sesam*, 12 Schwefeloxid und Sulfite, 13 Lupine*, 14 Weichtiere*

* = und Erzeugnisse daraus; Die vollständigen Informationen zu den Allergenen sowie die detaillierten Nährwertangaben können telefonisch erfragt werden.

Änderungen vorbehalten!