















# Speiseplan KW 6

## 05.02.24 – 08.02.24

### Erich-Kästner-Schule










#### Allergene

	a	Gluten		b	Krebstiere
	c	Ei		d	Fisch
	e	Erdnüsse		f	Soja
	g	Milch/Lactose		h	Schalenfrüchte
	i	Sellerie		j	Senf
	k	Sesam		l	Schwefeldioxid Sulfit
	m	Lupine		n	Weichtiere

#### Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel	4	Geschmacksverstärker
5	geschwefelt	6	geschwärzt
7	mit Phosphat	8	mit Milcheiweiß (bei Fleisch)
9	koffeinhaltig	10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel	13	gewachst

Änderungen bleiben der Küche vorbehalten!

<b>Montag</b>					
	Gemüsetaler an Tomatensahnesoße mit Butterreis und Salat Obst		 	 	
<b>Dienstag</b>					
	Currygeschnetzeltes v.d. Pute mit Nudeln Gurkensticks Fruchtjoghurt				2.3.11.
<b>Mittwoch</b>					
	Blumenkohlcremesuppe Kirschmichel mit Sauerkirschsauce		 		1.2.11. 1.2.11.
<b>Donnerstag</b>					
	Lasagne al forno v. Rind Gemischter Salat	