



KW 28

Wochenspeiseplan Pestalozzischule

2

12.07.21	13.07.21	14.07.21	15.07.21	16.07.21
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Brokkolicremesuppe (a1,g,i)	Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage (i)	Grünkernsuppe (a3,i)	Gemüsesuppe mit Kräuterflädle (a1,c,g,i)	
Putenbratwurst (R,g,i), Soße, Kartoffeln, Salat (j)	Rinderfrikadelle (R,a1,c), Soße, Kartoffelpüree (3,5,g,l), Brokkoli	Cannelloni (R,a1,g,i), Tomatensoße, Reibekäse (g), Salat (j)	Rigatoni (a1), Schinkenkäsesoße (S,2,3,8,a1,g), Salat (j)	
Spätzle (a1,a3,c), Apfelmus	Kartoffel-Frischkäsetaschen (g), Tomatensoße, Salat (j)	Kartoffelrösti mit Gemüse und Mozzarella überbacken (g,i), Salat (j)	Pfannkuchen (a1,c,g), Rahmgemüse (a1,g)	
Obst	Wackelpudding (1)	Sahne-Grießpudding (a1,g)	Erdbeerquark (g)	

Änderungen in der Speisekarte vorbehalten. Wir danken für Ihr Verständnis.

S = Schwein R = Rind

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) geschwefelt; (6) geschwärzt; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: (a 1 Weizen, a 2 Roggen, a 3 Dinkel, a 4 Hafer, a5 Kamut, a6 Gerste) Glutenhaltige Getreide; (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; (c) Eier und Eierzeugnisse; (d) Fisch und Fischerzeugnisse; (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; (f) Soja und Sojaerzeugnisse; (g) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose); (h1 Walnuss h2 Paranuss, h3Mandel, h4 Pistazie, h5 Pecanuss, h6 Macadamia- oder Queensland Erzeugnisse, h7 Cashewnuss, h8 Haselnuss) Schalenfrüchte (Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse; (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse; (j) Senf und Senferzeugnisse; (k) Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfite; (m) Lupinen; (n) Weichtiere (Austern, Tintenfische, Oktopus, Schnecken, Mollusken, Abalone)
Kreuzkontaminierungen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.