



KW 29

## Wochenspeiseplan Pestalozzischule

3

| 19.07.21  | 20.07.21   | 21.07.21   | 22.07.21  | 23.07.21 |
|---|--|--|---|----------|
| Montag  | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag  | Freitag  |
| Brühe mit Kräuterklößchen (a1,c,i)                                    | Tomatencremesuppe (a1,g,i)                                     | Brühe mit Suppengemüse (i)   | Käsesuppe mit Croutons (a1,g,i)   |          |
| Gebackenes Merlanfilet (a1,d), Kartoffelpüree (3,5,g,l), Kaisergemüse | Cordon Bleu (S,2,3,a1,g), Soße, Kartoffelschnitz, Erbsengemüse | Geflügelgeschnetzeltes mit Erbsen und Spargel (a1,g), Curryreis, Salat (j)       | Hackbraten (S,a1), Jus, Kartoffelpüree (3,5,g,l), Erbsen-Karottengemüse |          |
| Falafelbällchen (a1,i), Dip (g), Gemüse-Couscous (a1,i)               | Käsespätzle (a1,c,g), Zwiebelschmelze, Salat (j)               | Gedünsteter Rotbarsch (d,i), Kräutersoße (g), Kartoffeln, buntes Zucchini-gemüse | Kartoffelgnocchi (c), Tomaten-Basilikumsoße, Kaisergemüse               |          |
| Obst  | Fruchtjoghurt mit Buttermilch (g)                              | Milchreis (c,g)  | Sahne Pudding Vanille (1,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 Sesamsamenerzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfit; (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.