

	Gericht 1	Gericht 2	Nachtsch
Montag	Überraschung A,A1,C,G,L   3,11,1,2  kcal 603,3 / kJ 2524,0 / Fett 37,4 / EW 19,4 / KH 45,6 / BE 3,8		Obst  kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Dienstag	Überraschung		Milchpudding - Vanille G   1  kcal 46,3 / kJ 193,8 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 11,5 / BE
Mittwoch	Penne Nudeln A,A1,A2,A3,A4 Hähnchenstreifen Tomatensauce I  kcal 603,3 / kJ 2524,0 / Fett 37,4 / EW 19,4 / KH 45,6 / BE 3,8		Apfel  Kcal 103,5 / kJ 433,1 / Fett 0,1 / EW 0,5 / KH 23,0 / BE
Donnerstag	Sommerferien		
Freitag	Sommerferien		

### Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe:

1) Mit Farbstoffen 2) Konservierungsstoffen 3) Antioxidationsmittel 4) Nitrat 5) Geschwefelt 6) Mit Geschmacksverstärker 7) Geschwärzt 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle) 10) Enthält Phosphate	A) Gluten haltiges Getreide A1) Weizen A2) Roggen A3) Gerste A4) Hafer B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse) C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse H1) Mandeln	H2) Haselnüsse H3) Walnüsse H4) Cashewnüsse H5) Pekannüsse H6) Paranüsse H7) Pistazien H8) Macadamianüsse I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L) M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken;
---	--	---