

# Unser Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Hauptgericht</b>	Hähnchenschnitzel mit Bratkartoffel  1,2,3  Gemüseschnitzel mit Bratkartoffel  1,2	Sesam-Karotten Stick mit Gemüse-Couscous  1	Cannelloni mit Spinat und Käse dazu Salat  1,2,9,10	<b>Feiertag</b>	Gemüsesuppe mit Grießnocken und Dinkelbrot  1,2,3
<b>Nachspeise</b>	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch
<b>Woche vom 30.09.-04.10.2024</b>					

Unsere Einrichtungen im Landkreis Pfaffenhofen werden durch den Hollerhof Münchsmünster beliefert. Dieser Speiseplan gilt vorbehaltlich Lieferengpässen. Bei Fragen zum Thema Essen wenden Sie sich bitte an die Leitung vor Ort oder per E-Mail an [bestellung@pz-in.de](mailto:bestellung@pz-in.de).

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff (E100 bis E180), 2. mit Farbstoff (20=E102, 21=E104, 22=E110, 23=E122, 24=E124 und 25=E129), 3. mit Konservierungsstoff, 4. mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 5. mit Antioxidationsmittel, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. geschwefelt, 8. geschwärzt, 9. gewachst, 10. mit Phosphat, 11. mit Süßungsmittel/n

Kennzeichnungspflichtige Allergene: a) Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse (Weizen, 1=Roggen, 2=Gerste, 3=Hafer, 4=Dinkel, 5=Kamut), b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fisch und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse, h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse (h= Mandel, 1=Haselnuss, 2=Cashewkerne, 3=Walnuss, 4=Pistazien, 5=Pecannuss), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere

Grundsätzlich können in allen Gerichten Spuren von deklarationspflichtigen Allergenen vorhanden sein. Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.