

Unser Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Spaghetti "Bologneser Art" (Schwein) mit Hackfleischsoße Parmesan Beilagensalat 5,11,a,c,j Cannelloni auf Tomatenragout und Käse überbacken a,c,g,i	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung fruchtige Tomatensoße Parmesan Mischsalat 5,a,c,f,i	Feiertag	Hähnchenspieß Rahmsoße, Kräuterreis gem. Salat 11,a Gnocchi mit Gorganzolasauce Spinat und Käse überbacken a,c,g,i	Seelachs in Knusperpanade Zitrone Kartoffelsalat Mischsalat 11,a,c,g,i Tiroler Kaiserschmarrn mit Apfelkompott a,c,g,i
Nachspeise	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch
Woche vom 29.04.-03.05.2024					

Die Montessorischule und der Kindergarten Hollerstauden werden durch das Klinikum Ingolstadt 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

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 Natrippökelsalz 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.