

# Unser Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Hauptgericht</b>	Feiertag	Spaghetti vegan Tomatensoße  Mischsalat 1,4,a,i	vegetarischen Maultaschen mit Kräutersoße Gemüsestreifen  gem. Salat a,c,g,i	Putengyros mit Tzatziki Fladenbrot Buttereis  Krautsalat 5,a,c,f,g,i,j,k  vegetarische Alternative	Ofenkartoffeln mit Schnittlauchsoße buntes Gemüse  3,a,c,g,j,11
<b>Nachspeise</b>	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch
<b>Woche vom 20.05.-24.05.2024</b>					

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](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 Sulfit, m) Lupine, n) Weichtiere  
 Grundsätzlich können in allen Gerichten Spuren von deklarationspflichtigen Allergenen vorhanden sein. Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.