

TGRS Weichs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 19 06.05. – 10.05.2024 Alternativgericht: Käsespätzle ^(3,7)	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^(3,7) Vanille-Pudding ⁽⁷⁾ mit Fruchtsoße	Pan. Schweine-Schnitzel mit Kroketten und Gemüse ^(Weizen,3,7) Marmorkuchen ^(Weizen,3,7)	Gemüselasagne mit gem. Salat und Dressing ^(Weizen,3) Müsliriegel	<u>Christi Himmelfahrt</u> Muffin ^(Weizen,3,7)	
Woche 20 13.05. – 17.05.2024 Alternativgericht: Nudelaufauf ^(1,3,7)	Gebackener Leberkäs mit Bratkartoffeln und Spiegelei ⁽³⁾ dazu zweierlei Senf (mittelscharf/süß) Fruchtojoghurt ⁽⁷⁾	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und bunter Salat ⁽⁷⁾ Obstkuchen ^(Weizen,3,7)	Gefügel-Fleischpflanzerl mit Soße dazu Reis und Gemüse der Saison Frisches Obst	Weißwürstl mit Breze und Kartoffelsalat ^(1,7) Muffin ^(Weizen,3,7)	
Woche 21 20.05. – 24.05.2024 Alternativgericht: Spaghetti mit Tomatensoße ⁽¹⁾	<u>F</u>	<u>E</u>	<u>R</u>	<u>IE</u>	<u>N</u>
Woche 22 27.05. – 31.05.2024 Alternativgericht: Gemüseauflauf	<u>F</u>	<u>E</u>	<u>R</u>	<u>IE</u>	<u>N</u>

Allergene, die bereits aus der Speisenbeschreibung hervorgehen, werden nicht separat gekennzeichnet.
 Die mit Zahlen markierten Allergene entnehmen Sie bitte dem Beiblatt. Wir behalten uns kurzfristige Änderungen der Speisen vor.
 Metzgerei Forche, Industriestr. 17, 85229 Markt Indersdorf 08136/93976

Kennzeichnungspflichtige Allergene nach LMIV

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere