

Wir verwenden Erzeugnisse  
aus der Region, teilweise in  
**BIO-Qualität.**

# Speiseplan Betti's Kitchen

13.04. – 17.04.2026

	Menü A:	Menü B:	Menü C:
<b>Montag</b>	<b>Cevapcici mit Djuvec- <i>oder</i> Butterreis, Tzaziki und Krautsalat</b>	<b>Nudel – Bar mit verschiedenen Soßen</b>	<b>Salatteller mit Brötchen</b>
	G(Wz), M, Sel, Sen	G(Wz), M, Sel, Ei	G(Wz), M, Sel, Ei
<b>Dienstag</b>	<b>Verschiedene Snacks im Verkauf</b>		
<b>Mittwoch</b> <b>Lehrerausflug</b>	-----	-----	-----
<b>Donnerstag</b>	<b>Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelmus <i>Nachtisch: Obst</i></b>	<b>Nudel – Bar mit verschiedenen Soßen</b>	<b>Salatteller mit Brötchen</b>
	G(Wz), M, Ei	G(Wz), M, Sel, Ei	G(Wz), M, Sel, Ei
<b>Freitag</b>	<b>Verschiedene Snacks im Verkauf</b>		

**Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder einen Salat  
Änderung des Speiseplans vorbehalten**

Allergene: G = glutenhaltige Getreide-Erzeugnisse: Dinkel – (D), Weizen – (Wz), Hafer – (H), Gerste – (Gr), Roggen – (Ro), M = Milch - Erzeugnisse, Ei = Eier - Erzeugnisse,  
So = Soja- Erzeugnisse, Sel = Sellerie- Erzeugnisse, Sen = Senf -Erzeugnisse, Ses = Sesam-Erzeugnisse, Er = Erdnüsse- Erzeugnissen, N = Nüsse (Schalenfrüchte)- Erzeugnisse,  
K = Krebstiere- Erzeugnisse, F = Fisch- Erzeugnisse, Su = Schwefeldioxid, L=Lupine, W = Weichtiere-Erzeugnisse, L=Schwefeldioxid und Sulfite, 2=Nitrit Pökelsalz  
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoffen, 3 Süßungsmittel (Süßstoff),4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel,6 Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 geschwefelt