

# Speiseplan von Dippegugger Frankfurt Rhein Main

15.01.2024 - 19.01.2024

KW 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht vegetarisch	<b>Kinder Carbonara mit Champignon und Erbsen Blattsalat mit Vinaigrette Apfel rot</b> i j y g a a 1	<b>Regenbogenreis mit Tomatenrahm und Gurkenrohkost Karamellpudding</b> g	<b>Kartoffelsuppe aus Bio Kartoffeln Weizenbrötchen Backerbsen Birne</b> a 3 i c a 8 g a 2 a a 1	<b>Spätzle mit roten Linsengemüse Bio Naturjoghurt mit Obstwürfel</b> æ i c y g a 1	<b>Ratatouillegemüse mit Joghurt Dip und Cous-Cous Banane</b> f a 8 g a 1
Hauptgericht	<b>Kinder Carbonara Erbsen und Schinken Blattsalat mit Vinaigrette Apfel rot</b> i j y g a a 1		<b>Kartoffelsuppe aus Bio Kartoffeln Weizenbrötchen Rindswurst Birne</b> 8 15 a 3 i a 8 a 2 a a 1		<b>Backfisch aus MSC zertifizierten Seelachs Erbsengemüse Kartoffelstampf aus Bio Kartoffeln Banane</b> 1 a 8 g d a 1
Allergenfreie Linie Ohne Gluten, Laktose, Ei und Nüsse	<b>Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Pilzen (Carbonara) Blattsalat Vinaigrette Apfel rot</b>	<b>Regenbogenreis mit Tomatensauce Gurkenrohkost Soja Schokoladenpudding</b>	<b>Kartoffelsuppe aus Bio Kartoffeln glutenfreies Brötchen Birne</b>	<b>Glutenfreie Pasta mit Linsengemüse Soja Naturjoghurt mit Obstwürfel</b>	<b>Seelachsfilet mit Erbsengemüse Kartoffelstampf Banane</b>

## Allergene Inhaltsstoffe

**a** Gluten  
**a1** Weizen  
**a2** Roggen  
**a3** Gerste (Malz)  
**a8** Hybridstämme (Gluten)  
**c** Eier  
**d** Fisch  
**f** Soja  
**g** Milch und Milcherzeugnisse  
**i** Sellerie  
**j** Senf  
**y** Hülsenfrucht

## Zusatzstoffe

**1** mit Farbstoff  
**8** mit Phosphat  
**15** Nitrat/Nitrit

## Eigenschaften

**æ** Knoblauch