

Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Tag	Menü 1	Menü 2
01.06.2026	Hähnchengeschnetzeltes ^{A1,B} ; mit Salzkartoffeln; dazu Gemüsesticks Dessert: Karamellpudding^B	⊖ Vegetarische Bällchen mit Joghurtsoße und Salzkartoffeln; dazu Gemüsesticks Dessert: Karamellpudding^B
02.06.2026	Geflügelfrikadelle ^A mit Rahmsoße ^{A1,B} und Reis; dazu Eisbergsalat mit Kräuter dressing ^G Dessert: Caprijoghurt^B	⊖ Vales-Schnitzel ^{A1,B} mit Rahmsoße und Reis; dazu Eisbergsalat mit Kräuter dressing ^G Dessert: Caprijoghurt^B
03.06.2026	⊖ Gemüesdino ^{A1} mit Möhren und Kartoffelpüree ^B ; Dessert: Kirschquark^B	⊖ Couscous mit Gemüseragout ^{A1} Dessert: Kirschquark^B
04.06.2026	Fronleichnam	Fronleichnam
05.06.2026	⊖ Spiralnudeln ^{A1} mit Tomaten-Kräutersoße Dessert: frisches Obst	nicht bestellbar

⊖ Vegetarisch

Allergene

A: glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (A1 Weizen, A2 Dinkel und Khorsan-Weizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer)
B: Milch/Milcherzeugnisse, einschl. Laktose
C: Eier/ Eiererzeugnisse
D: Fisch/Fischerzeugnisse
E: Nüsse (Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: E1 Haselnüsse, E2 Mandeln, E3 Walnüsse, E4 Cashewkerne/Kaschunüsse, E5 Pecannüsse, E6 Paranüsse, E7 Pistazien, E8 Macadamianüsse, E9 Queenslandnüsse)
F: Erdnusserzeugnisse
G: Senf/Senferzeugnisse
H: Sesam
I: Sellerie/Sellerieerzeugnisse;
J: Soja und Sojaerzeugnisse
K: Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
L: Weichtiere/Weichtiererzeugnisse;
M: Lupin/Lupinerzeugnisse
N: Schwefeldioxid und Sulfit

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel
7 mit Süßungsmittel Aspartam
(enthält eine Phenylalaninquelle)

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren nicht ausgeschlossen werden!