

Speiseplan

Mo

01.09.2025

Currywurst^{A1}
(Geflügel)
mit Salzkartoffeln;
dazu Gemüsesticks
Dessert: Erdbeeryoghurt^B

⊖
Kartoffel-Gemüseglasch;
dazu Gemüsesticks
Dessert: Erdbeeryoghurt^B

Di

02.09.2025

⊖
Spiralnudel^{A1}
mit Spinat-Käsesoße^{A1,B,1,5};
Dessert: Quark^B mit bunten Streuseln

Spiralnudel^{A1}
mit Veggie-Bolognese^J;
Dessert: Quark^B mit bunten Streuseln

Mi

03.09.2025

Bauertopf^{A1,B}
(mit Rinderhack)
dazu Baguette^{A1}
Dessert: Vanillepudding^B

Karottencremesuppe^B;
dazu Baguette^{A1}
Dessert: Vanillepudding^B

Do

04.09.2025

⊖
Gemüsebratling^{A1}
mit Blumenkohl und Kartoffelpüree^B
Dessert: Capri-Joghurt^B

Geflügelfrikadelle^{A1} mit
Blumenkohl und Kartoffelpüree^B
Dessert: Capri-Joghurt^B

Fr

05.09.2025

Hühnerfrikassee^{A1,B}
mit Erbsen; dazu Reis
Dessert: Fruchtquark^B

Gemüsereispfanne
„Paella-Art“
Dessert: Fruchtquark^B

⊖ Vegetarisch

Allergene

A: glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (A1 Weizen, A2 Dinkel und Khorasan-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!