

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	27.10.2025	Hähnchenschnitzel ^{A1} mit Blumenkohl und Kartoffelpüree ^B Dessert: Quark ^B mit Schokostreuseln	⊖ Gemüsebratling ^{A1} mit Blumenkohl und Kartoffelpüree ^B Dessert: Quark ^B mit Schokostreuseln
Di	28.10.2025	⊖ Spiralnudeln ^{A1} mit Tomatensoße; dazu Gurkensalat ^G Dessert: Himbeerjoghurt ^B	⊖ Spiralnudeln ^{A1} mit Kürbiscremesoße ^{A1,B} ; dazu Gurkensalat ^G Dessert: Himbeerjoghurt ^B
Mi	29.10.2025	Mildes Chili con Carne ^{A1} (mit Rinderhack) mit Baguette ^{A1} Dessert: Vanillepudding ^B	⊖ Kartoffel-Gemüse-Eintopf; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Vanillepudding ^B
Do	30.10.2025	Geflügelfrikadelle ^{A1} mit Bratensoße und Salzkartoffeln; dazu Gemüsesticks Dessert: Joghurtspeise ^B	⊖ Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^B ; dazu Gemüsesticks Dessert: Joghurtspeise ^B
Fr	31.10.2025	⊖ Gemüsefrikassee ^{A1,B} mit Naturreis Dessert: Obstkompott ^{3,6}	Couscous- Gemüsepfanne ^{A1} Dessert: Obstkompott ^{3,6}

⊖ 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 Sulfite

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!