

Speiseplan

Tag	Menü 1	Menü 2
Mo 02.02.2026	Fischfilet ^{A1,D} mit Buttergemüse ^B und Kartoffelpüree ^B Dessert: Quark ^B mit Schokostreuseln	Θ Gemüsedino ^{A1} mit Buttergemüse ^B und Kartoffelpüree ^B Dessert: Quark ^B mit Schokostreuseln
Di 03.02.2026	Rindsgulasch ^{A1} mit Karotten und Salzkartoffeln Dessert: Erdbeerjoghurt ^B	Θ Vegetarisches Geschnetzeltes ^{A1,B,J} mit Karotten und Salzkartoffeln Dessert: Erdbeerjoghurt ^B
Mi 04.02.2026	Θ Gemüsebagel ^{A1} mit bunter Gemüsesoße ^{A1,B,I} und Reis Dessert: Aprikosenquark ^B	Θ Vegetarische Gemüsepfanne mit Reis Dessert: Aprikosenquark ^B
Do 05.02.2026	Hühnersuppeneintopf ^{A1,C} mit Gemüse- und Nudleinlage; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Vanillepudding ^B	Θ Linsen-Kartoffel-Eintopf ^I mit Baguette ^{A1} Dessert: Vanillepudding ^B
Fr 06.02.2026	Θ Bunte Nudeln ^{A1} mit Tomatensoße „Napoli-Art“; Dessert: Obst	Bunte Nudeln ^{A1} mit Soße „Carbonara-Art“ ^{A1,B,G,I,1,2,4,5} (mit Geflügelschinken); Dessert: Obst

Θ 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/Kaschnüsse, 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 Aspertam (enthält eine Phenylalaninquelle)

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren nicht ausgeschlossen werden!