

Speiseplan

⊖ 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 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!

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Tag	Menü 1	Menü 2
04.05.2026	⊖ Bunte Nudeln ^{A1} mit Tomatensoße, dazu Gurkensticks Dessert: Joghurtspeise ^B	Bunte Nudeln ^{A1} mit Thunfisch- Tomatensoße ^{B,D} ; dazu Gurkensticks Dessert: Joghurtspeise ^B
05.05.2026	⊖ Möhrengemüse mit Baguette ^{A1} ; dazu Apfelmus ³ Dessert: Fruchtquark ^B	⊖ Brokkolilcremesuppe ^B ; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Fruchtquark ^B
06.05.2026	Fischfilet ^{A1,D} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Möhrensalat Dessert: Vanillepuddingcreme ^B	⊖ Couscous mit Gemüseragout ^{A1} dazu Möhrensalat Dessert: Vanillepuddingcreme ^B
07.05.2026	Hähnchengeschnetzeltes „Asiatische Art“ ^{A1,J} mit Reis Dessert: Frisches Obst	⊖ Gemüsereispfanne „Paella – Art“ Dessert: Frisches Obst
08.05.2026	Eieromelette ^{B,C,I} mit Spinat ^{A1,B} und Salzkartoffeln Dessert: Erdbeerjoghurt ^B	⊖ Kartoffel – Lauch – Aubergine - Tomatengulasch mit Schmand Dessert: Erdbeerjoghurt ^B