

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	05.01.2026	FERIEN	FERIEN
Di	06.01.2026	FERIEN	FERIEN
Mi	07.01.2026	Bauerntopf ^B (mit Rinderhack) dazu Baguette ^{A1} ; Dessert: <i>Frisches Obst</i>	⊖ Blumenkohlcremesuppe ^B mit Baguette ^{A1} ; Dessert: <i>Frisches Obst</i>
Do	08.01.2026	⊖ Spiralnudeln ^{A1} mit Käse-Kräutersoße ^{A1,B,1,5} ; dazu Möhrensalat Dessert: <i>Schokopudding^B</i>	⊖ Spiralnudeln ^{A1} mit Champignonrahmsauce ^{A1,B,3} ; dazu Möhrensalat Dessert: <i>Schokopudding^B</i>
Fr	09.01.2026	Fischfrikadelle ^{A1,D} mit Salzkartoffeln und bunter Kräuterquark ^B Dessert: <i>Caprijoghurt^B</i>	⊖ Gemüsedino ^{A1} mit Salzkartoffeln und Kräuterquark ^B Dessert: <i>Caprijoghurt^B</i>

⊖ 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!