

# Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Tag	Menü 1	Menü 2
05.01.2026	FERIEN	FERIEN
06.01.2026	FERIEN	FERIEN
07.01.2026	Bauerntopf <sup>B</sup> (mit Rinderhack) dazu Baguette <sup>A1</sup> ; <b>Dessert:</b> Frisches Obst	Θ Blumenkohlcremesuppe <sup>B</sup> mit Baguette <sup>A1</sup> ; <b>Dessert:</b> Frisches Obst
08.01.2026	Θ Spiralnudeln <sup>A1</sup> mit Käse-Kräutersoße <sup>A1,B,1,5</sup> ; dazu Möhrensalat <b>Dessert:</b> Schokopudding <sup>B</sup>	Θ Spiralnudeln <sup>A1</sup> mit Champignonrahmsoße <sup>A1,B,3</sup> ; dazu Möhrensalat <b>Dessert:</b> Schokopudding <sup>B</sup>
09.01.2026	Fischfrikadelle <sup>A1,D</sup> mit Salzkartoffeln und bunter Kräuterquark <sup>B</sup> <b>Dessert:</b> Caprijoghurt <sup>B</sup>	Θ Gemüsedino <sup>A1</sup> mit Salzkartoffeln und Kräuterquark <sup>B</sup> <b>Dessert:</b> Caprijoghurt <sup>B</sup>

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/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 Aspertam (enthält eine Phenylalaninquelle)

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren nicht ausgeschlossen werden!