

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!

Tag	Menü 1	Menü 2
Mo 09.02.2026	Hähnchengeschnetzeltes ^{A1,B} mit Rotkohl ⁶ und Salzkartoffeln Dessert: Capri-Joghurt^B	⊖ Veggie-Geschnetzeltes ^{A1,B,J} mit Rotkohl ⁶ und Salzkartoffeln; Dessert: Capri-Joghurt^B
Di 10.02.2026	⊖ Gemüseschnitzel ^{A1} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Chinakohlsalat mit Kräuterdressing ^G ; Dessert: Quarkspeise^B	⊖ Couscous-Gemüsepfanne ^{A1} ; dazu Chinakohlsalat mit Kräuterdressing ^G Dessert: Quarkspeise^B
Mi 11.02.2026	Vollkornnudeln ^{A1} Bolognese ital. Art ^{A1} (mit Rinderhack); dazu Gemüsesticks Dessert: Nougatpudding^B	⊖ Vollkornnudeln ^{A1} mit Brokkoli-Cremesoße ^{A1,B} ; dazu Gemüsesticks Dessert: Nougatpudding^B
Do 12.02.2026	⊖ Westfälischer Kartoffel-Gemüseintopf ^{B,1,5} ; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Gebäck^{A1,B,C}	⊖ Blumenkohlcremesuppe ^B ; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Gebäck^{A1,B,C}
Fr 13.02.2026	Hühnerfrikassee „Gärtnerin“ ^{A1,B} mit Reis Dessert: Götterspeise	⊖ Gemüsefrikassee ^{A1,B} ; mit Reis Dessert: Götterspeise