

Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Tag	Menü 1	Menü 2
15.09.2025	⊖ Möhrengemüse mit Baguette ^{A1} ; dazu Apfelmus ³ Dessert: Joghurtspeise ^B	⊖ Blumenkohlcremesuppe ^B mit Kräutern; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Joghurtspeise ^B
16.09.2025	⊖ Bunte Nudeln ^{A1} mit Kräutersoße ^{A1,B} dazu Gurkensalat ^G Dessert: Fruchtquark ^B	Bunte Nudeln ^{A1} mit Thunfisch- Tomatensoße ^{B,D} ; dazu Gurkensalat ^G Dessert: Fruchtquark ^B
17.09.2025	Fischfilet ^{A1,D} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Gemüsesticks Dessert: Vanillepuddingcreme ^B	⊖ Linsen-Curry-Gemüse-Pfanne; dazu Gemüsesticks Dessert: Vanillepuddingcreme ^B
18.09.2025	Hähnchengeschnetzeltes ^{A1,B,I} „Asiatischer Art“ mit Reis Dessert: Erdbeerjoghurt ^B	⊖ Couscous mit Gemüseragout ^{A1} Dessert: Erdbeerjoghurt ^B
19.09.2025	⊖ Rühreipatty ^{B,C,I} mit Spinat ^{A1,B} und Salzkartoffeln Dessert: Frisches Obst	⊖ Kartoffel - Gemüse- Gulasch Dessert: Frisches Obst

⊖ 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 Sulfit

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!