

Speiseplan

Mo
Di
Mi
Do
Fr

Tag	Menü 1	Menü 2
16.06.2025	Fischfilet ^{A1,D} mit Buttergemüse ^B und Kartoffelpüree ^B Dessert: Quark^B mit Schokostreuseln	⊖ Gemüsedino ^{A1} mit Buttergemüse ^B und Kartoffelpüree ^B Dessert: Quark^B mit Schokostreuseln
17.06.2025	Rindsgulasch ^{A1} mit Karotten und Salzkartoffeln Dessert: Erdbeerjoghurt^B	⊖ Vegetarisches Gulasch ^{A1,J} mit Karotten und Salzkartoffeln Dessert: Erdbeerjoghurt^B
18.06.2025	⊖ Vegetarische Bällchen in bunter Gemüesoße ^{A1,B,C} und Reis Dessert: Aprikosenquark^B	⊖ Kichererbsen-Eintopf mit Gemüse und Petersilie; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Aprikosenquark^B
19.06.2025	Fronleichnam	Fronleichnam
20.06.2025	⊖ Bunte Nudeln ^{A1} mit Tomatensoße „Napoli-Art“; Dessert: Vanillepudding^B	⊖ Bunte Nudeln ^{A1} mit Soße „Carbonara-Art“ ^{A1,B,G,I,1,2,4,5} (mit Geflügelschinken); Dessert: Vanillepudding^B

⊖ 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!