

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 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!

Tag	Menü 1	Menü 2
Mo 18.05.2026	Hähnchenschnitzel (natur) mit Kohlrabirahmgemüse ^{A1,B} und Reis; Dessert: Vanillejoghurt^B	⊖ Gemüsefrikassee ^{A1,B} mit Reis; Dessert: Vanillejoghurt^B
Di 19.05.2026	Bauerntopf (Rinderhack); dazu Baguette ^{A1} Dessert: Zitronenquark^B	⊖ Ratatouille-Gemüse Eintopf; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Zitronenquark^B
Mi 20.05.2026	Currywurst ^{A1,G} (Geflügel) mit Salzkartoffeln; dazu Gurkensticks Dessert: Joghurtspeise^B	⊖ Griechischer Kartoffeltopf ^B (mit Hirtenkäse); dazu Gurkensticks Dessert: Joghurtspeise^B
Do 21.05.2026	⊖ Blumenkohlkäsebratling ^{A1,B,C} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Möhrensalat Dessert: Schokopudding^B	⊖ Kartoffel-Brokkoli-Curry mit Kokosmilch; dazu Möhrensalat Dessert: Schokopudding^B
Fr 22.05.2026	⊖ Gnocchi ^C mit Gemüsesoße ^{A1,B} Dessert: Kirschquark^B	Gnocchi ^C mit Tomaten-Seelachssoße ^{A1,B} Dessert: Kirschquark^B