

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	19.10.2026	⊖ Bunte Nudeln ^{A1} mit Veggiebolognese ^{A1,I} dazu Gemüsesticks Dessert: Fruchtquark ^B	Bunte Nudeln ^{A1} mit Thunfisch-Tomatensoße ^{B,D} ; dazu Gemüsesticks Dessert: Fruchtquark ^B
Di	20.10.2026	Hähnchengeschnetzeltes ^{A1,B} (mit Brokkoli); dazu Reis Dessert: Joghurtspeise ^B	⊖ Couscous mit Gemüseragout ^{A1} Dessert: Joghurtspeise ^B
Mi	21.10.2026	Fischfilet ^{A1,D} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Möhrensalat Dessert: Vanillepudding ^B	Gemüsebagel ^{A1,C,H} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Möhrensalat Dessert: Vanillepudding ^B
Do	22.10.2026	⊖ Ravioli ^{A1,B,C} mit Tomatensoße; dazu Gemüsesticks Dessert: Erdbeerjoghurt ^B	⊖ Linsen-Curry-Gemüse-Pfanne ^G Dessert: Erdbeerjoghurt ^B
Fr	23.10.2026	⊖ 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 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!