

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	20.10.2025	Fischfrikadelle ^{A1,D} mit Kräuterquark ^B und Salzkartoffeln; dazu Gemüsesticks Dessert: Schokocreme ^B	⊖ Gemüsepudding ^{A1,C,3} mit Kräuterquark ^B und Salzkartoffeln; dazu Gemüsesticks Dessert: Schokocreme ^B
Di	21.10.2025	⊖ Reis mit Paprika-Mais-Soße ^{A1} ; dazu Gemüsesticks Dessert: Zitronenjoghurt ^B	Bunte Gemüsereispfanne ^G ; dazu Gemüsesticks Dessert: Zitronenjoghurt ^B
Mi	22.10.2025	⊖ Rührei-Patty ^{B,C} mit Spinat ^{A1,B} und Kartoffelpüree ^B Dessert: Quark ^B mit bunten Streuseln ¹	⊖ Fisch vom Feld ^{A1} mit Spinat ^{A1,B} und Kartoffelpüree ^B Dessert: Quark ^B mit bunten Streuseln ¹
Do	23.10.2025	⊖ Vollkornnudeln ^{A1} mit Käse-Kräutersoße ^{A1,B,1,5} Dessert: Frisches Obst	⊖ Vollkornnudeln ^{A1} mit mediterraner Gemüsesoße Dessert: Frisches Obst
Fr	24.10.2025	Hühnersuppentopf mit Gemüse- und Nudleinlage ^{A1,C} dazu Baguette ^{A1} Dessert: Vanillequark ^B	⊖ Gemüsesuppe mit Nudel-Einlage ^{A1,C} ; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Vanillequark ^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!