

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	21.09.2026	Geflügelfrikadelle ^{A1} mit Kohlrabi in weißer Soße ^{A1,B} und Kartoffeln Dessert: Caprijoghurt^B	Kartoffel-Gemüse-Gulasch Dessert: Caprijoghurt^B
Di	22.09.2026	Hühnerfrikassee ^{A1,B} mit Erbsen und Reis Dessert: Frisches Obst	⊖ Gemüsefrikassee ^{A1,B} ; mit Reis Dessert: Frisches Obst
Mi	23.09.2026	⊖ Westfälischer Kartoffel- Gemüse Eintopf ^{B,1,5} ; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Frisches Obst	⊖ Blumenkohlcremesuppe ^B ; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Frisches Obst
Do	24.09.2026	Spiralnudeln ^{A1} mit Soße „Carbonara Art“ ^{A1,B,1,5} (mit Geflügelkasseler); dazu Gemüsesticks Dessert: Fruchtquark^B	⊖ Spiralnudeln ^{A1} mit Grünkernbolognese ^{A1} ; dazu Gemüsesticks Dessert: Fruchtquark^B
Fr	25.09.2026	⊖ Gemüsesdino ^{A1} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Gurkensalat ^G Dessert: Schokopudding^B	⊖ Bunter Gemüsereis [!] ; dazu Gurkensalat ^B Dessert: Schokopudding^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!