

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	23.03.2026	Hühnerfrikassee ^{A1,B} mit Erbsen; dazu Reis Dessert: Caprijoghurt^B	⊖ Gemüsefrikassee ^{A1,B} mit Reis; Dessert: Caprijoghurt^B
Di	24.03.2026	⊖ Bunte Nudeln ^{A1} mit Tomaten-Kräuter-Soße; dazu Gemüsesticks Dessert: Quarkspeise^B	Bunte Nudeln ^{A1} mit Soße Carbonara-Art ^{A1,B,G,I,1,2,4,5;} dazu Gemüsesticks Dessert: Quarkspeise^B
Mi	25.03.2026	Putengulasch ^{A1} mit Kartoffeln; dazu Möhrensalat Dessert: Fruchtquark^B	Ratatouille-Gemüsetopf; dazu Möhrensalat Dessert: Fruchtquark^B
Do	26.03.2026	Fischfilet ^{A1,D;} mit Spinat ^{A1,B} und Kartoffelpüree ^B Dessert: Frisches Obst	Gemüsebratling ^{A1,B} mit Spinat ^{A1,B} und Kartoffelpüree ^B Dessert: Frisches Obst
Fr	27.03.2026	⊖ Brokkoli-Creme-Suppe ^B mit Baguette ^{A1} Dessert: Vanillepudding^B	⊖ Gemüse-Kichererbsen-Eintopf mit Baguette ^{A1} 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!