

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	28.04.2025	Geflügelwürstchen mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Eisbergsalat mit Kräuterdressing ^G Dessert: Erdbeerquark ^B	⊖ Couscous mit Gemüseragout ^{A1} ; dazu Eisbergsalat mit Kräuterdressing ^G Dessert: Erdbeerquark ^B
Di	29.04.2025	Hähnchengeschnetzeltes ^{A1,B} mit Salzkartoffeln; Dessert: Frisches Obst	⊖ Kartoffel -Gemüse-Gulasch Dessert: Frisches Obst
Mi	30.04.2025	⊖ Vollkornnudeln ^{A1} mit Tomatensoße; dazu Gemüsesticks Dessert: Quarkspeise ^B	Vollkornnudeln ^{A1} mit Thunfisch- Tomatensoße ^{B,D} ; dazu Gemüsesticks Dessert: Quarkspeise ^B
Do	01.05.2025	Feiertag	Feiertag
Fr	02.05.2025	⊖ Möhrengemüse mit Baguette ^{A1} ; dazu Apfelmus ³ Dessert: Joghurtspeise ^B	⊖ Kohlrabicremesuppe ^B mit Kräutern; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Joghurtspeise ^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!