

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	28.09.2026	⊖ Vollkornnudeln ^{A1} mit Tomaten-Kräutersoße; dazu Gurkensticks Dessert: Kirschquark^B	⊖ Vollkornnudeln ^{A1} mit mediterraner Gemüsesoße; dazu Gurkensticks Dessert: Kirschquark^B
Di	29.09.2026	Backfisch ^{A1,D} mit Spinat ^{A1,B} und Kartoffelpüree ^B ; Dessert: Frisches Obst	⊖ Gemüsepuffer ^{A1,C,3} mit Spinat ^{A1,B} und Kartoffelpüree ^B ; Dessert: Frisches Obst
Mi	30.09.2026	⊖ Gnocchi ^{A1,C} mit Paprika-Mais-Soße ^{A1,B} ; dazu Gemüsesticks Dessert: Vanillepudding^B	Gnocchi ^{A1,C} mit Tomaten-Seelachs-Soße ^{B,D} ; dazu Gemüsesticks Dessert: Vanillepudding^B
Do	01.10.2026	Rindergulasch ^{A1} mit Karotten und Salzkartoffeln Dessert: Zitronenjoghurt^B	⊖ Vegetarisches Gulasch ^{A1,B,J} mit Karotten und Salzkartoffeln Dessert: Zitronenjoghurt^B
Fr	02.10.2026	⊖ Kartoffelsuppe mit Porree-Einlage ^B ; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Quarkspeise^B	⊖ Brokkolicreme-Suppe ^B dazu Baguette ^{A1} Dessert: Quarkspeise^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!