

Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Tag	Menü 1	Menü 2
29.04.2024	Fischfilet ^{A1,D} mit Salzkartoffeln (Bioqualität) und Frühlingsquark ^B ; dazu Gemüsesticks Dessert: Vanillejoghurt^B	⊖ Buntes Kartoffel-Gemüse-Gulasch; dazu Gemüsesticks Dessert: Vanillejoghurt^B
30.04.2024	Hähnchengeschnetzeltes ^{A1,B} mit Naturreis; dazu Möhrensalat Dessert: Frisches Obst	⊖ Linsen-Curry (rote Linsen, Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen) mit Naturreis; dazu Möhrensalat Dessert: Frisches Obst
01.05.2024	Maifeiertag	Maifeiertag
02.05.2024	⊖ Norddeutscher Gemüse-Eintopf ^B (mit Bio- Kartoffeln); dazu Baguette ^{A1} Dessert: Schokopudding^B	⊖ Griechischer Kartoffelpopf mit Tomaten, Zucchini, Hirtenkäse; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Schokopudding^B
03.05.2024	⊖ Spiralnudeln ^{A1} mit Tomatensoße; dazu Gemüsesticks Dessert: Quarkspeise^B	Spiralnudeln ^{A1} mit Thunfisch- Tomatensoße ^{B,D} ; dazu Gemüsesticks 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!