

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	31.08.2026	⊖ Vollkornnudeln ^{A1} mit Veggie-Bolognese ^{A1,J} Dessert: Quarkspeise ^B	⊖ Vollkornnudeln ^{A1} mit Kräutersoße ^{A1,B} Dessert: Quarkspeise ^B
Di	01.09.2026	⊖ Möhrencremesuppe ^B mit Baguette ^{A1} Dessert: Vanillejoghurt ^B	⊖ Bunter Kartoffel-Gemüse Eintopf ^B ; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Vanillejoghurt ^B
Mi	02.09.2026	⊖ Gemüsebagel ^{A1} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Gurkensticks; Dessert: Frisches Obst	⊖ Geflügelfrikadelle ^{A1} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Gurkensticks; Dessert: Frisches Obst
Do	03.09.2026	Puten-Gemüse-Gulasch ^{A1} mit Reis; Dessert: Zitronenjoghurt ^B	⊖ Vegetarisches Gulasch ^{A1,B,J} mit Reis; Dessert: Zitronenjoghurt ^B
Fr	04.09.2026	Kutterfrikadelle ^{A1,D} mit Salzkartoffeln und Kräuterquark ^B ; dazu Gemüsesticks Dessert: Schokopudding ^B	⊖ Vales-Schnitzel ^{A1,B} mit Salzkartoffeln und Kräuterquark ^B ; dazu Gemüsesticks 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!