

Speiseplan vom:

KW 21/ 18.05.	24.05.2026
---------------	------------

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln (V)	Putenfrikadellchen (a,a1,c,i) BIO-Reis Langkorn Kräuterquark-Dip (g)	Truthahnfleischkäsestreifen in brauner Sauce (i,1,2,3,7,G) Salzkartoffeln	Eierpfannekuchen (a,a1,g) Knabber-Kohlrabisticks	Seelachsfilet (MSC) gebacken (a,a1,j) frisches Kartoffelpüree (g)
Beilage	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,k)	Knabber-Paprika	Möhrensalat (3)	Apfelmus	Blumenkohlgemüse
Vegetarisches Menü	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln (V)	Gemüse-Köttbullar (c,V) BIO-Reis Langkorn Kräuterquark-Dip (g)	Veggieeinlage in Tomaten-Currysauce (a,a1,a4,c,g,11,V) Salzkartoffeln	Eierpfannekuchen (a,a1,g) Knabber-Kohlrabisticks	Gemüseschnitzel (a,a1,a4,V) frisches Kartoffelpüree (g)
Beilage	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,k)	Knabber-Paprika	Möhrensalat (3)	Apfelmus	Blumenkohlgemüse
Dessert	Frisches Obst	Grießpudding (a,a1,g), Zimt	Schokoladen Puddinggeschmack	Frisches Obst	Quark (g)

V = Vegetarisch, S = Schwein, R = Rind, G = Geflügel

Änderung vorbehalten!

Inhalts.-Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxydationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=Phosphat, 8=Milcheiweiß, 9=Koffeinhaltig, 10=Chininhaltig, 11=Süßungsmittel, 12=gewachst

Allergene kennzeichnung: a=Gluten, a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch, h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Kaschunüsse, h5=Pecannüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid u. Sulfite, m=Lupine, n=Weichtiere

Technologisch unvermeidbare Spuren der oben aufgeführte Zusatzstoffe und Allergene können nicht ausgeschlossen werden!