

Speiseplan vom:

KW 27/ 29.06.	05.07.2026
---------------	------------

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Hausgemachter Gemüseintopf mit Rindfleischeinlage (R)	Putenfrikadellchen (a,a1,c,i) BIO-Reis Kräuterquark-Dip (g)			
Beilage	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,k)	Knabber-Paprika			
Vegetarisches Menü	Gemüseintopf mit Kartoffeln (V)	Gemüse-Köttbullar (c,V) BIO-Reis Kräuterquark-Dip (g)			
Beilage	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,k)	Knabber-Paprika			
Dessert	Frisches Obst	Grießpudding (a,a1,g), Zimt			

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!