

Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Tag	Menü 1	Menü 2
31.03.2025	Backfisch ^{A1,D} mit Remouladensauce ^{B,C,G,J,1,3} nach Jfd-Art und Salzkartoffeln; dazu Gemüsesticks Dessert: Frisches Obst	⊖ Gemüsepudding ^{A1,C,3} mit Remouladensauce ^{B,C,G,J,1,3} nach Jfd-Art und Salzkartoffeln; dazu Gemüsesticks Dessert: Frisches Obst
01.04.2025	⊖ Gnocchi ^{A1,C} mit Gemüsesoße ^{A1,B} ; dazu Gemüsesticks Dessert: Erdbeeryoghurt^B	Gnocchi ^{A1,C} mit Tomaten-Seelachssoße ^{A1,B,D} ; dazu Gemüsesticks Dessert: Erdbeeryoghurt^B
02.04.2025	⊖ Ei-Patty ^{B,C} mit Spinat ^{A1,B} und Kartoffelpüree ^B Dessert: Zitronenquark^B	⊖ „Fisch vom Feld“ ^{A1} mit Spinat ^{A1,B} und Kartoffelpüree ^B Dessert: Zitronenquark^B
03.04.2025	⊖ Vollkornnudeln ^{A1} mit Kräutersauce ^{A1,B} und Möhre-Sellerie-Salat ^{B,C,G,I,3} Dessert: Vanillejoghurt^B	⊖ Vollkornnudeln ^{A1} mit mediterraner Gemüsesoße und Möhre-Sellerie-Salat ^{B,C,G,I,3} Dessert: Vanillejoghurt^B
04.04.2025	Bauertopf ^B (mit Rinderhack); dazu Baguette ^{A1} Dessert: Schokopudding^B	⊖ Kartoffelsuppe mit Porree-Einlage ^B ; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Schokopudding^B

⊖ Vegetarisch

Allergene

A: glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (A1 Weizen, A2 Dinkel und Khorsan-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 Sulfit

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!