

Speiseplan

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Tag	Menü 1	Menü 2
27.05.2024	⊖ Frühlingsgemüseintopf mit Hörchennudel-Einlage ^{A1,C} und Baguette ^{A1} Dessert: Vanillejoghurt^B	⊖ Ital. Gemüsesuppe „Minestrone- Art“ ^{A1,C,I} ; dazu ein Körnerbrötchen ^{A1,A3,A4,J,H} Dessert: Vanillejoghurt^B
28.05.2024	Backfisch ^{A1,D} mit Kartoffelpüree; dazu Gurkensalat ^G Dessert: Zitronenquark^B	⊖ Fisch vom Feld ^{A1} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Gurkensalat ^G Dessert: Zitronenquark^B
29.05.2024	Rindsgulasch ^{A1} mit Salzkartoffeln (Bioqualität); dazu Gemüsesticks Dessert: Frisches Obst	⊖ Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit Veggie- Bällchen ^{A1,C,J} (mit Salzkartoffeln in Bioqualität); dazu Gemüsesticks Dessert: Frisches Obst
30.05.2024	Fronleichnam	Fronleichnam
31.05.2024	⊖ Schmetterlingsnudeln ^{A1} mit Tomatensoße; dazu Gemüsesticks Dessert: Schokopudding^B	⊖ Schmetterlingsnudeln ^{A1} mit Kräutersoße ^{A1,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!