

Speiseplan

14.9. - 18.9.2026

KW38/2026

Allergene/Zusatzstoffe

Montag	Menu I	Valesschnitzel mit Jägersauce	A,F
	Menu II	Jägerschnitzel mit Jägersauce	A,F
	Beilage	Kroketten	
	Salat/Gemüse	Buttergemüse	

Dienstag	Menu I	Veggie-Curry	A,F
	Menu II	Geflügel-Curry	F
	Beilage	Reis	
	Salat/Gemüse	grüne Bohnen	

Mittwoch	Menu I	Penne mit Tomatensauce und vegane Bällchen	A
	Menu II	Penne mit Tomatensauce und Geflügelbällchen	A,F,I
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Mixsalat	F

Donnerstag	Menu I	Kartoffelsuppe mit veganen Wiener	E
	Menu II	Kartoffelsuppe mit Puten-Wiener	E,I
	Beilage	Bäckerbrötchen	A
	Salat/Gemüse		

Freitag	Menu I	Gemüsestäbchen	A,F
	Menu II	Fischstäbchen	A,B
	Beilage	Kartoffelstampf	F
	Salat/Gemüse	Rahmkohlrabi	F

Wir verwenden keine Produkte aus Schweinefleisch!

Allergene

- A. Getreideprodukte
- B. Fisch
- C. Krebstiere
- D. Schwefeldioxid/Sulfite
- E. Sellerie
- F. Milch und Laktose
- G. Sesamsamen
- H. Nüsse
- I. Eier
- J. Lupinen
- K. Senf
- L. Soja
- M. Weichtiere
- N. Erdnüsse

Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

