

# Speiseplan

Kalenderwoche: **05**

Montag 27.01.2025		Dienstag 28.01.2025		Mittwoch 29.01.2025		Donnerstag 30.01.2025	
<b>F</b>	<b>V</b>	<b>F</b>	<b>V</b>	<b>F</b>	<b>V</b>	<b>F</b>	<b>V</b>
Geflügelfrikadelle (Aa,C)	Kartoffelgratin (G)	Rindergulasch (I)	Gnocchi	Bio-Spaghetti (Aa)	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G)	Hähnchenschlegel	Kartoffel Wedges (G)
Bratensoße (I)	Paprikagemüse (G)	Bio-Reis	Tomatensoße	Bolognese mit Bio-Rinderhack (I)	Tomatensoße	Bratensoße (I)	Kräuterquark
Kartoffelpüree (G)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Bio-Makronellnudeln (Aa)	Salat (G,I,J,8)
Salat (G,I,J,8)						Salat (G,I,J,8)	

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: (Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!)

- 1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßung  
 9) Nikritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

Für Allergiker:

Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B9) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Warme Speisen nicht unter 65 Grad servieren

Kalte Speisen nicht über 10 Grad servieren