

Speiseplan

Kalenderwoche: **21**

Montag, 19.05.2025		Dienstag, 20.05.2025		Mittwoch 21.05.2025		Donnerstag 22.05.2025	
F	V	F	V	F	V	F	V
Hähnchenschlegel	Grünkernküchle (Aa,C,I,1)	Geflügelfrikadelle (Aa,C)	Kartoffelgratin (G)	Rindergulasch	Gnocchi	Spaghetti (Aa)	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G)
Bratensoße (I)	Tomatensoße	Bratensoße (I)	Paprikagemüse (G)	Bio-Reis	Tomatensoße	Bolognese mit Rinderhack (Bio)	Tomatensoße
Bio-Makkronellinudeln (Aa)	Bio-Makkronellinudeln (Aa)	Kartoffelpüree (G)	Salat (G,I,J,8)	Karottengemüse	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)	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