

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 08.06. - 12.06.2026	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
Montag	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse A,A1,C,G,K	Frischkäse mit Kräuter, dazu Kartoffelecken und Salat 1,C,G,I,J,K
	Dessert: Buttermilchdessert	
Dienstag	Möhreneintopf mit Wüstchenscheiben, dazu Roggenmischbrot 1,A2,G,I,J	Gulasch, dazu Nudeln und Salat 1,C,G,I,J,L,N
	Dessert: Grießpudding mit Pflirsichsoße	
Mittwoch	Gebratenes Fischfilet mit Kartoffelpüree und Gurkensalat 2,C,D,G,I,J	Kartoffel- Gemüse- Auflauf, dazu ein Salatteller 1,C,G,I,J
	Dessert: Joghurt	
Donnerstag	Kartoffel- Champignonauflauf, dazu Salat G,I,J	Gebackene Hähnchenbrust mit Erbsen in Rahmsoße und Kartoffeln A,G,I
	Dessert: Mandarinenjoghurt	
Freitag	Kartoffelsuppe mit Wüstchenscheiben 1,A1,I,J	Hefeklöße mit Fruchtsoße A1
	Dessert: Apfelmus	

Zusatzstoffe

1. mit Konserv.
2. mit Farbstoffe
3. mit Geschmacksverstärker/ Aromer
4. mit Antioxidationsmittel
5. mit Süßungsmittelaustausch
6. Gewachst
7. mit Süßungsmitteln
8. geschwefelt
9. Phosphat

Allergene

- | | |
|----------------|--------------------|
| A - Gluten | H - Schalenfrüchte |
| A1 - Weizen | I - Sellerie |
| A2 - Roggen | J - Senf |
| B - Krebstiere | K - Sesamsamen |
| C - Eier | L - Lupine |
| D - Fisch | M - Weichtiere |
| E- Erdnüsse | N- Schwefeldioxid |
| F - Soja | |
| G - Milch | |