

Speiseplan

29.01.bis 04.02.2024

Mo	Nudeln^(A1) ,Tomatensoße^{(A1)(9)} u. Obst
Di	Vorsuppe ^(A1,G)(2,3,4) Hefeklöße^(A1,C,G) mit Pflaumenkompott
Mi	Blumenkohlgemüse ^(A1)(8), Bratklöpschen ^(A1,C) und Kartoffeln
Do	Kochfisch mit Petersiliensoße^(A), Kartoffeln u. Rote Bete⁽⁹⁾
Fr	Möhrensuppe ^(A1,I) mit Fleischeinlage ⁽⁸⁾ Rote Grütze ^(A1)(1) mit Vanillesoße^(G)
So	Rinderbraten^(A1,G), Kroketten^(L) u. Buttergemüse^(A1,G) in unserer Cafeteria

**Zusatz-
stoffe**

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxydationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker

- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat

- (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- (10) enthält eine Phenylalaninquelle

Hauptallergene

Enthält folgende Allergene

- A glutenhalt. Getreide (Weizen A1; Roggen A2; Gerste A3; Hafer A4; Dinkel A5; Kamut A6; Hybridstämme A7)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse

- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1; Haselnuss H2; Walnuss H3; Cashew H4; Pecannuss H5; Paranuss H6; Pistazie H7; Macadamianuss H8 und Queenslandnuss H9)

- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!