

Speiseplan

15.09 bis 21.09.2025

Mo	Nudelauflauf(A,C,G) mit Schinken(8) u. Käse(G) überbacken u. Orangennektar
Di	Paprika/Hackfleischpfanne(A1) mit Reis oder Kartoffeln und Obst
Mi	Gulasch halb/halb(A1), Kartoffeln und Rotkrautsalat Kuchenangebot für Lieferung am Freitag Joghurttorte mit Himbeeren Bitte bis heute den Kuchen für das Wochenende vorbestellen. je Stck 2,50 €
Do	Kochfisch, Kartoffeln, Senfsoße(A1,G,J) und Rote Bete(9)
Fr	Linsensuppe oder Diätsuppe u. Mischkompott
So	Schweinebraten(A1), Kartoffeln u. Rosenkohl mit brauner Butter(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

Änderungen vorbehalten.

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!