

Speiseplan

17.11. bis 23.11.2025

Mo		Nudeln(A1), Tomatensoße(A1) und Obst
Di		Kartoffelbrei(L), gebratenes Fischfilet und Krautsalat
Mi		Hühnerfrikasse(A1) mit Reis oder Kartoffeln und Rote Bete(9) Kuchenangebot für Lieferung am Freitag Mandarinen-Streusel-Kuchen (A1,C,G) Bitte bis heute den Kuchen für das Wochenende vorbestellen. je Stck 2,50 €
Do		Kartoffelauflauf mit Schinken / Käse überbacken(C,G,I) und Apfelnektar
Fr		Erbsensuppe(I)(8) mit Fleischeinlage oder Diätsuppe und Dessert
So		Kasseler, Mischgemüse und Kartoffeln (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)	F Soja	I Sellerie
B Krebstiere	G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	J Senf
C Eier	H Schalenfrüchte (Mandel H1; Haselnuss H2; Walnuss H3; Cashew H4; Pecannuss H5; Paranuss H6; Pistazie H7; Macadamia-nuss H8 und Queenslandnuss H9)	K Sesamsamen
D Fisch		L Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l
E Erdnüsse		M Lupinen
		N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!