

Speiseplan

02.02. bis 08.02.2026

| | |
|-----------|---|
| Mo | Vorsuppe, Griesbrei(A1,G) und Pfirsichkompott |
| Di | Königsberger Klopse(A1) mit Reis oder Kartoffeln und Rote Bete(9) |
| Mi | Nudelaufauflauf(A,C,G) mit Schinken(8) und Käse(G) überbacken sowie Apfelnektar |
| Do | Gulasch halb/halb(A1), Kartoffeln und Bohnensalat |
| Fr | Linsensuppe oder Diätsuppe(I) und Mischkompott |
| So | Rinderbraten(A1), Kartoffeln und Rosenkohl mit brauner Butter(A1,G) in unserer Cafeteria |

Zusatzstoffe

- (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!