

Speiseplan

19.01.2026 - 25.01.2026

Mo		Bratwurst, Möhrengemüse (A1,G) Kartoffeln
Di		Nudeln(A1), Tomatensoße(A1)(9) und Mandarine
Mi		Kräuterquark (g) und Kartoffeln
Do		Kartoffeln, Schnitzel und Kohlrabigemüse (A1,I)
Fr		Gemüsesuppe (I) und Schokoladenpudding mit Vanillesoße(G)
So		Rahmgeschnetzeltes, Kartoffeln und Buttererbsen in unserer Cafeteria

Zusatz- stoffe

- | | | |
|------------------------------|------------------|--|
| (1) mit Farbstoff | (5) geschwefelt | (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln |
| (2) mit Konservierungsstoff | (6) geschwärzt | (10) enthält eine Phenylalaninquelle |
| (3) mit Antioxydationsmittel | (7) gewachst | |
| (4) mit Geschmacksverstärker | (8) mit Phosphat | |

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; Macadamianuss 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 |

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!