

Speiseplan

01.06. bis 07.06.2026

Mo	Soljanka mit Brötchen(A1) und Obst
Di	Gemüseauflauf(A1,G,C) und Apfelnektar
Mi	Hackbraten(A1,G), Kartoffeln und Mischgemüse(A1,C)
Do	Nudeln(A1) und Tomatensoße mit Jagdwurst(A1)(8,9)
Fr	Möhrensuppe(A1,I) und Pudding(G)
So	Schweineroulade(A1), Kartoffeln und Butterbohnen(A1,G) 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

- | | | |
|--|--|---|
| <p>A glutenhalt. Getreide (Weizen A1; Roggen A2; Gerste A3; Hafer A4; Dinkel A5; Kamut A6; Hybridstämme A7)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> | <p>F Soja</p> <p>G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)</p> <p>H Schalenfrüchte (Mandel H1; Haselnuss H2; Walnuss H3; Cashew H4; Pecannuss H5; Paranuss H6; Pistazie H7; Macadamianuss H8 und Queenslandnuss H9)</p> | <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l</p> <p>M Lupinen</p> <p>N Weichtiere</p> |
|--|--|---|

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!