

Speiseplan

08.06. bis 14.06.2026

| | |
|-----------|--|
| Mo | Hühnerfrikasse^(A1), Reis oder Kartoffeln und Rote Bete⁽⁹⁾ |
| Di | Gemüsenukeln^(A1), Käsesoße^(A1)⁽⁹⁾ und Obst |
| Mi | Schweinerahmgeschnetztes^(A1,G), Kartoffeln und Blumenkohlsalat |
| Do | Kartoffelbrei^(G), Rührei[©] und Eisbergsalat |
| Fr | Graupensuppe^(A1,I) mit Fleischeinlage und Schokoladenpudding^(G) mit Vanillesoße^(G) |
| Sa | Jahresfest in Karl Marien Haus Beginn ab 12:00 Uhr, Gottesdienst um 13:00 Uhr |

**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!