

# Speiseplan

## 22.06. bis 28.06. 2026

<b>Mo</b>	<b>Gemüsevorsuppe, Grießbrei(A1,G) und Erdbeerkompott</b>
<b>Di</b>	<b>Nudeln(A1), Tomatensoße(A1)(9), Jägerschnitzel(8) und Obst</b>
<b>Mi</b>	<b>Senfsoße mit Ei(A1,C,G,J), Kartoffeln und Möhrensalat</b>
<b>Do</b>	<b>Kartoffelbrei(G), Fleischkäse(8) und Krautsalat</b>
<b>Fr</b>	<b>Grüne Bohnensuppe mit Kasseler(8) und Apfelkompott</b>
<b>So</b>	<b>Schweinebraten(A1), Kartoffeln und Rosenkohl mit brauner Butter(G) in unserer Cafeteria</b>

**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!**