

Speiseplan

29.06. bis 05.07.2026

Mo	Reissuppe mit Rindfleisch und Eierstich^(G) Mischkompott
Di	Kartoffeln, Hackfleischsoße^(A1) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing^(G)
Mi	Kartoffelbrei^(G), Gemüseschnitzel^(I) und Petersiliensoße^(A1)
Do	Gulasch halb/halb^(A1), Kartoffeln und Bohnensalat
Fr	Möhrensuppe^(I) und Dessert^(G)
So	Zwiebel/Sahnehähnchen^(A1), Kartoffeln und Salat in unserer Cafeteria

**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!