

Speiseplan

20.07. bis 26.07.2026

Mo		Hühnerfrikassee(A1), Reis und Rote Bete
Di		Nudeln(A1), Vegetarische Tomatensoße(A1)(9) und Obst
Mi		Kartoffelsalat(G,I,J) und Schnitzel(A1,C)
Do		Kartoffelbrei(G), Rotwurst und Sauerkraut
Fr		Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage(8) und Schokoladenpudding mit Vanillesoße(G)
So		Gulasch(A1), Buttergemüse(A1,G) und Kartoffeln (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!