

Speiseplan

31.08. bis 06.09.2026

Mo	Kartoffelbrei^(G), Rührei^(c) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing^(G)
Di	Gemüsevorsuppe^(I), Kräuterquark^(G) und Kartoffeln
Mi	Zwiebel-Sahne-Hähnchen^(A1,C), Reis oder Kartoffeln und Salat
Do	Kartoffelsalat und Bratfisch⁽⁸⁾
Fr	Grüne Bohnensuppe^(A1,I) mit Fleischeinlage⁽⁸⁾ und Joghurt^(G)
So	Rinderbraten ^(A1), Kartoffeln und Buttergemüse^(G,A1) (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!