

Speiseplan

28.09. bis 04.10.2026

Mo		Hühnerfrikasse(A1), Reis oder Kartoffeln und Rote Bete(9)
Di		Gemüsenu deln (A1), Käseso ße (A1)(9) und Obst
Mi		Schweinerahmgeschnetz eltes (A1,G), Kartoffeln und Blumenkohl salat
Do		Kartoffelbr ei (G), Rühr ei © und Eisberg salat
Fr		Erbsensup pe (A1,I) mit Fleisch einlage oder Möhrensup pe Schokoladenpudding(G) mit Vanilleso ße (G)
So		Steak mit Letschoso ße (A1)(9) 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)	F Soja	I Sellerie
B Krebstiere	G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	J Senf
C Eier	H Schalenfrüchte (Mandel H1; Haselnuss H2; Walnuss H3; Cashew H4; Pecannuss H5; Paranuss H6; Pistazie H7; Macadamianuss H8 und Queenslandnuss H9)	K Sesamsamen
D Fisch		L Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l
E Erdnüsse		M Lupinen
		N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!