# Speiseplan
# 23.11. bis 29.11.2026

| | | |
|---|---|---|
| **Mo** | | **Nudeln(A1),Tomatensoße(A1)(9) und Obst** |
| **Di** | | **Kartoffelbrei(G), Fleischkäse(8) und Krautsalat** |
| **Mi** | | **Schweinebraten, Kartoffeln und Rotkohlgemüse(A1)** |
| **Do** | | **Buntes Gemüse mit Ei© und Kartoffeln** |
| **Fr** | | **Linsensuppe mit Kasseler(8) und Apfelkompott** |
| **So** | | **Schweineroulade(A1), Kartoffeln und Rosenkohl mit brauner Butter(G)**<br>in unserer Cafeteria |

Zusatzstoffe

(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!**