

Speiseplan

24.11. - 28.11.2025

KW48/2025

Allergene/Zusatzstoffe

Montag	Menu I	Valess-Cordon-Bleu mit Paprikasauce	A,F
	Menu II	Hähnchen-Cordon-Bleu mit Paprikasauce	A
	Beilage	Kroketten	
	Salat/Gemüse	Gurkensalat	
	Dessert	Obst	

Dienstag	Menu I	Gemüsefrikassee	F
	Menu II	Hühnerfrikassee	F
	Beilage	Reis	
	Salat/Gemüse	Erbsen	
	Dessert	Mandarinenquark	F

Mittwoch	Menu I	Maccaroni mit Gemüse-Carbonara	A,F
	Menu II	Maccaroni mit Puten-Carbonara	A,F
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Mixsalat	F
	Dessert	Gebäck	A,I,F

Donnerstag	Menu I	Tomatensuppe mit Croutons	
	Menu II	Tomatensuppe mit Geflügelklößchen	F
	Beilage	Bäckerbrötchen	A
	Salat/Gemüse		
	Dessert	Griespudding	A,F

Freitag	Menu I	Gemüseburger mit Remoulade	A,E
	Menu II	Fischburger mit Remoulade	A,B
	Beilage	Patatas Bravas	
	Salat/Gemüse	Eisberg, Gurke, Tomate	
	Dessert	Orangencreme	F

Wir verwenden keine Produkte aus Schweinefleisch!

Allergene

- A. Getreideprodukte
- B. Fisch
- C. Krebstiere
- D. Schwefeldioxid/Sulfite
- E. Sellerie
- F. Milch und Laktose
- G. Sesamsamen
- H. Nüsse
- I. Eier
- J. Lupinen
- K. Senf
- L. Soja

Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker



Speiseplan

M. Weichtiere
N. Erdnüsse

Nr. 13 geschwärzt
Nr. 14 gewachst
Nr. 15 gentechnisch verändert

Kolping