

Speiseplan

19.1. - 23.1.2026

KW4/2026

Allergene/Zusatzstoffe

Montag	Menu I	Valesssteak mit veganer Bratensauce	A,F
	Menu II	Geflügel-Leberkäs mit Bratensauce	F
	Beilage	Kartoffelstampf	F
	Salat/Gemüse	Rosenkohl	

Dienstag	Menu I	vegetarisches Curry-Geschnetzeltes	A,F
	Menu II	Hähnchen-Curry-Geschnetzeltes	A,F
	Beilage	Butterreis	
	Salat/Gemüse	Erbsen	

Mittwoch	Menu I	Farfalle mit Veggie-Carbonara	A,F
	Menu II	Gfarfalle mit Puten-Carbonara	A,F
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Mixsalat	F

Donnerstag	Menu I	vegane Currywurst	
	Menu II	Geflügel-Currywurst	
	Beilage	Wedges	
	Salat/Gemüse	Möhren-Orangensalat	

Freitag	Menu I	Kohlrabimedallions	A,I
	Menu II	Backfisch	A,B
	Beilage	Kartoffelsalat	I,F
	Salat/Gemüse	Gurkenscheiben	

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
- M. Weichtiere
- N. Erdnüsse

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

