

Speiseplan

16.2. - 20.2.2026

KW8/2026

Allergene/Zusatzstoffe

Montag	Menu I		
	Menu II		
	Beilage	Rusemondach	
	Salat/Gemüse		
	Dessert		

Dienstag	Menu I		
	Menu II		
	Beilage	Veilchendienstag	
	Salat/Gemüse		
	Dessert		

Mittwoch	Menu I	Blumenkohl-Käsemedaillon+Remoulade	A,F
	Menu II	Backfisch+Remoulade	A,B,F
	Beilage	Pommes frites	
	Salat/Gemüse	Gurkenscheiben	

Donnerstag	Menu I	Spinat-Ricotta-Tortellini mit Tomatenrahm	A,F
	Menu II	Rindfleisch-Tortellini mit Tomatenrahm	A,F
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Mixsalat	F

Freitag	Menu I	Kartoffelgratin mit Käse	F
	Menu II	Kartoffelgratin mit Käse	F
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Blattsalate	F

Wir verwenden keine Produkte aus Schweinefleisch!

Allergene

A. Getreideprodukte
B. Fisch
C. Krebstiere
D. Schwefeldioxyd/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

