

Speiseplan

23.3. - 2273.2026

KW13/2026

Allergene/Zusatzstoffe

Montag äd. Ganzttag	Menu I	Valess-Steak mit BBQ-Sauce	A,F
	Menu II	Hähnchenhaxen mit BBQ-Sauce	
	Beilage	Bratkartoffeln	
	Salat/Gemüse	Bohngengemüse	

Dienstag	Menu I	Veggie-Gyros mit Tzaziki	A,F
	Menu II	Puten-Gyros mit Tzaziki	F
	Beilage	Djuvec-Reis	
	Salat/Gemüse	Krautsalat	

Mittwoch	Menu I	Fussili mit Pestosauce	A
	Menu II	Fussili mit Pestosauce	A
	Beilage		
	Salat/Gemüse	bunter Blattsalat	F

Donnerstag	Menu I	Kartoffelsuppe mit Geflügelklößchen	A,E
	Menu II	Kartoffelsuppe mit Kräuter-Croutons	A,E
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Mehrkornbrötchen	A

Freitag	Menu I	Vegane Bratwurst mit Bratensauce	
	Menu II	Geflügel-Bratwurst mit Bratensauce	
	Beilage	Kartoffel-Möhrenuntereinander	F
	Salat/Gemüse		

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

