



Speiseplan vom 07. bis 11. Juli 2025

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Bio Nudeln (a) mit Tomatensoße (g) und geriebenem Parmesan (g), Obst	a, g
	Dienstag	Käsespätzle (a, c, g) mit Röstzwiebeln (a) und einem gemischtem Salat	a, c, g
	Mittwoch	Gemüsecremsuppe (g, i) mit Croutons (a), halbem Brötchen (a) und Pfirsichjoghurt (g)	a, g, i
	Donnerstag	Königsberger Klops(Rind) (a, c) (Veg: Gemüse- Grießklops (a, c, i)) in milder Kapernsoße (g) mit Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region und eingelegte Rote Bete	a, c, g (Veg: a, c, g, i)
	Freitag	Paniertes MSC Fischfilet (a, d) (Veg: panierte Gemüsesticks) mit Honig- Senfsoße (g, i, j) und Gemüsereis (i)	a, d, g, i, j (Veg: g, i, j)

Allergene Stoffe

- a. Glutenhaltiges Getreide (Hafer, Roggen, Weizen, Gerste)
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Sulphide
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse