



Speiseplan vom 08. bis 12. September 2025

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Bio Nudeln(a) mit Tomatensoße(g), geriebenem Parmesan(g) und Obst	a, g
	Dienstag	Paniertes MSC Seelachsfilet(a, d) (Veg: Gemüsesticks) mit Gemüse- Sahnesoße(g, i) und Bulgur(a), Gurkenscheiben	a, d, g, i (Veg: g, i)
	Mittwoch	Karottencremsuppe (g, i) mit Gemüseeinlage(i), Croutons(a) und einem halbem Brötchen(a), Erdbeerjoghurt(g)	a, g, i
	Donnerstag	Geflügelkötter(a, c) (Veg: Gemüseköttler(a, c)) in hausgemachter Bratensoße(g, i) mit gebutterten Erbsen(g) und Kartoffelstampf(g) Vom Bauern aus der Region	a, c, g, i
	Freitag	Kleine Pfannkuchen(a, c, g) mit Apfelmus, Rohkost	a, c, g

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