



Speiseplan vom 13.- 17. Oktober 2025

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Hokkaido Kürbiscremesuppe(g, i) mit Gemüseeinlage(i), halbem Sonnenblumen- Brötchen(a), Pfirsichjoghurt(g)	a, g, i
Dienstag	Geflügelbällchen (a, c) (Veg: Gemüsebällchen(a, c)) in Tomaten- Sahnesoße (g) mit Naturreis, Rohkost	a, c, g
Mittwoch	Käsespätzle(a, c, g) mit Röstzwiebeln(g) und einem gemischtem Salat	a, c, g
Donnerstag	Rinderhackbraten(a, c) (Veg: Gemüse- Kartoffelschnitte(a, c)) mit Milchbohnen(g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region, Obst	a, c, g
Freitag	Hausgemachter Hirsebratling(a, c, g, i) mit gebuttertem Mais(g), Kräuterquark(g) und Kartoffelstampf(g) vom Bauern aus der Region	a, c, g, i

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