



### Speiseplan vom 20.- 24. Oktober 2025

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Bio Nudeln(a) mit Paprika- Geflügel-Wurstgulasch(g) (Veg: Paprika- Gemüsegulasch(g)), Obst	a, g
	Dienstag	Kartoffelcremesuppe(g, i) mit vegetarischem Hack(f), Gemüseeinlage(i) und halbem Brötchen(a), Brombeerquarkspeise(g)	a, g, i, f
	Mittwoch	Paniertes MSC Seelachsfilet(a, d) (Veg: Gemüsebratling(a, c, i) mit Gemüse- Sahnesoße(g, i) und Zartweizen(a))	a, d, g, i (Veg: a, c, g, i)
	Donnerstag	Gekochtes Ei(c) in milder Senfsoße(g, i, j) mit Kartoffelstampf (g) vom Bauern aus der Region und eingelegter Rote Bete	c, g, i, j
	Freitag	Lasagne(a) mit vegetarischer Linsen- Bolognese(g, i) im Ofen mit Käse(g) überbacken und einem gemischtem Salat	a, 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