



Speiseplan vom 12. bis 16. Januar 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Kartoffelcremsuppe(g, i) mit Gemüseeinlage(i), halbem Brötchen(a) und Stracciatellajoghurt(g)	a, g, i
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes(g) (Veg: Gemüsegeschnetzeltes (f, g)) „Madras Art“ mit Langkornreis, Rohkost	g (Veg: f, g)
Mittwoch	Bio Nudeln(a) mit Pesto- Sahnesoße(g), Obst	a, g
Donnerstag	Hausgemachter Gemüse- Quarkbratling(a, c, g, i) mit Erbsen und Möhren in Petersilienrahm(g) sowie Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	a, c, g, i
Freitag	Paniertes MSC Seelachsfilet(a, d) (Veg: Brokolie- Käseuggets (a, g) mit Tomaten- Sahnesoße(g), Gemüse- Biobulgur(a, i) und einem gemischtem Salat	a, d, g, i (Veg: 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