



Speiseplan vom 19. bis 23. Januar 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Bio Nudeln (a) mit Bolognesesoße (i) vom heimischem Rind (Veg: vegetarische Bolognese (f, i)), Obst	a, i (a, f, i)
Dienstag	Fruchtige Linsencremsuppe(g, i) mit Gemüseinlage(i), Kichererbsen, und einem halben Brötchen(a), Orangenjoghurt(g)	a, g, i
Mittwoch	2 panierte MSC Schellfischfilets (d) in Cornflakespanade (Veg: 3 Stück Gemüsesticks) mit Dillsoße(g), tomatisiertem Gemüserais(i) und einem gemischten Salat	(Fischpanade ist glutenfrei) d, g, i (Veg: g, i)
Donnerstag	Rührei (c) mit Rahmspinat (g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	c, g
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