



Speiseplan vom 02. bis 06. Februar 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Bio Nudeln (a) mit Gemüse- Ricottasoße(g), Obst	a, g
	Dienstag	Paniertes MSC Seelachsfilet(a, d) (Veg: Gemüsebratling(a, c, i)) mit tomatisierter Sahnesoße(g) und Gemüsereis(i), Kirschjoghurt(g)	a, d, g, i (Veg: a, c, g, i)
	Mittwoch	Milchreis(g) mit Erdbeersoße, Rohkost	g
	Donnerstag	Geflügelköttbullar(a, c) (Veg: Gemüseköttbullar (c)) in hausgemachter Bratensoße(g, i), gebutterten Erbsen(g) und Kartoffelstampf (g) vom Bauern aus der Region	a, c, g, i (Veg: c, g, i)
	Freitag	Ofenkartoffeln vom Bauern aus der Region mit Kräuterquark(g) und einem gemischtem Salat	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