



Speiseplan vom 23. bis 27. Februar 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Erbsencremsuppe(g, i) mit Gemüseeinlage(i), halbem Brötchen(a- Weizen, Roggen) und Blaubeerjoghurt	a, g, i
	Dienstag	Bio Nudeln(a) mit vegetarischer Linsen- Bolognese(i) und Gurkenscheiben	g (Veg: f, g)
	Mittwoch	2 panierte MSC Schellfischfilets in Cornflakespanade(d) (Veg: Gemüsessticks(-)) mit Dillsoße(g), Gemüsebulgur(a-Weizen, i) und einem gemischtem Salat	a, g, i
	Donnerstag	Hausgemachter Süßkartoffel- Gemüsebratling (a-Weizen,c, i) mit gebuttertem Gemüse(g) und Kartoffelstampf(g) vom Bauern aus der Region	a, c, g, i
	Freitag	Hähnchengyros(g) (Veg: Gemüsegyros(f, g)) in milder Rahmsoße(g) mit Langkornreis, Obst	g (Veg: f, 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 Erzeugnis