



Speiseplan vom 13. bis 17. April 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Bio Nudeln (a-Weizen) mit Gemüse- Ricottasoße(g), Obst	a, g
Dienstag	Paniertes MSC Seelachsfilet(a-Weizen,d) (Veg: panierte Gemüsesticks) mit Tomaten- Sahnesoße(g) und Bio- Langkornreis, Rohkost	a, d, g (Veg: g)
Mittwoch	Blumenkohl- Kartoffelsuppe(g, i) mit Gemüseeinlage(i), Croutons(a-Weizen), halbem Brötchen(a- Weizen, Roggen) und Rhabarberjoghurt(g)	a, g, i
Donnerstag	Hausgemachte Rinderfrikadelle(a-Weizen, c) (Veg: Gemüsefrikadelle(a-Weizen, c, i)) mit gebuttertem Erbsen- Maisgemüse(g) und Kartoffelstampf(g) vom Bauern aus der Region	a, c, g (Veg: a, c, g, i)
Freitag	Vegetarische Lasagne(a-Weizen, f, g, i) im Ofen mit Käse(g) überbacken und einem gemischtem Salat	a, f, 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