



Speiseplan vom 20. bis 24. April 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Bio Nudeln (a-Weizen) mit Mascarpone Tomatensoße(g), Obst	a, g
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes(g) (Veg: Gemüsegeschnetzeltes(g)) „Leipziger Art“ mit Eierspätzlen(a, c) und einem gemischtem Salat	a, c, g
Mittwoch	„Vegetarischer Bauernhacktopf“ mit Bio Sonnenblumenhack, Paprika und Möhre sowie Langkornreis, Johannesbeerquarkspeise(g)	g
Donnerstag	3 Vollkornfischstäbchen(a, d) (Veg: Brokkoli- Käseuggets(a, g)) mit Rahmspinat(g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	a, d, g (Veg: a, g)
Freitag	Kleine Pfannkuchen(a, c, g) mit Apfelsmus, 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