



Speiseplan vom 27. April bis 1. Mai 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Kartoffelcremesuppe(g, i) mit Gemüseeinlage(i), halbem Brötchen(a- Weizen) und Kirschjoghurt(g)	a, g, i
Dienstag	Geflügelköttbullar (a-Weizen, c) (Veg: Gemüseköttbullar(a-Weizen, c) in hausgemachter Bratensoße(g, i) mit gebutterten Erbsen(g) und Kartoffelstampf(g) von <u>Bio Kartoffeln</u> aus der Region	a, c, g, i
Mittwoch	Bio Vollkornnudeln(a- Weizen) mit Pesto Sahnesoße(g), Obst	a, g
Donnerstag	Paniertes MSC Seelachsfilet(a, d) (Veg: Gemüsebratling(a, c, i) mit Kräutersoße(g), Gemüsebulgur(a-Weizen, i) und einem gemischtem Salat	a, d, g, i (Veg: a, c, g, i)
Freitag	Feiertag	

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