



**Speiseplan vom 04. bis 08. Mai 2026**

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Bio Nudeln(a-Weizen) mit Tomaten- Sahnesoße(g) und geriebenem Parmesan(g), Obst	a, g
Dienstag	Hähnchencurry (Veg: Gemüsecurry(f)) „nach Madras Art“ mit Bio Langkornreis, Mango-Quarkspeise(g)	g (Veg: f, g)
Mittwoch	Milchreis(g) mit Pflaumen-Zimtsoße, Rohkost	g
Donnerstag	MSC- Seelachsfilet(a-Weizen, d) (Veg: Gemüseschnitzel(a-Weizen,c) mit Dillsoße(g), Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region und hausgemachtem Gurkensalat	a, d, g (Veg: a, c, g)
Freitag	Ofenkartoffeln vom Bauern aus der Region mit hausgemachtem 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