



Speiseplan vom 12. bis 16. Oktober 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Bio Nudeln(a-Weizen) mit Mascarpone Tomatensoße(g), Obst	a, g, i
	Dienstag	Geflügelgeschnetzeltes (Veg: Soja- Gemüsegeschnetzeltes(f)) „Madras Art“ mit Bio Langkornreis und einem gemischtem Salat	- (f)
	Mittwoch	Rührei(c) mit Rahmspinat(g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	c, g
	Donnerstag	Hausgemachte Fischfrikadelle(a-Weizen, c, d, i) (Veg: hausgemachter Gemüsefrikadelle(a- Weizen, c, i)) mit gebutterten Möhren(g) und Kartoffelstampf(g) vom Bauern aus der Region	a, d, c, g, i (Veg: a, c, g, i)
	Freitag	Erbsencremsuppe (g, i) (aus jungen Erbsen) mit feinen Gemüswürfeln(g), Brötchen(a- Weizen) und hausgemachtem Himbeerjoghurt(g)	a, 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 Erzeugnis