

Speiseplan

Kalenderwoche: 02

Montag, 05.01.2026	Dienstag, 06.01.2026	Mittwoch 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026
F	V	F	V
		Menü 1	Menü 4
		Fischstäbchen (Aa)	Bio-Rigatoni (Aa)
Ferien	Feiertag	Kartoffelpüree (G)	Tomatensoße
		Karotten-Erbsen-Gemüse	Spätzle (Aa,C)
			Spinatsahnesoße (G)
			Geflügelsaiten (4,5)
			Salat (G,I,J,8)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: (Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!)

- 1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßung
- 9) Nikritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

Für Allergiker:

Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B9) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Warme Speisen nicht unter 65 Grad servieren

Kalte Speisen nicht über 10 Grad servieren