

# Speiseplan

Kalenderwoche: **25**

Montag, 15.06.2026		Dienstag, 16.06.2026		Mittwoch, 17.06.2026		Donnerstag, 18.06.2026	
<b>Sporttag</b>		<b>F</b>	<b>V</b>	<b>F</b>	<b>V</b>	<b>F</b>	<b>V</b>
Essen vom Landratsamt	Essen vom Landratsamt	Menü 4	Menü 3	Menü 2	Menü 3	Menü 1	Menü 2
<b>F</b>	<b>V</b>	Bio-Spaghetti (Aa)	Gebackener Camembert (Aa,C,G)	Bio-Spaghetti (Aa)	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G)	Hähnchenschlegel	Kartoffel Wedges
Grillwurst vom Schwein (2,9)	Grillkäse (1,G)	Bolognese mit Bio-Rinderhack	Preiselbeeren	Spargelrahmsauce (G)	Tomatensauce	Bratensauce (I)	Kräuterquark (G)
Brötchen (Aa), bzw. glutenfreie Brötchen	Brötchen (Aa), bzw. glutenfreie Brötchen	Salat (G,I,J,8)	Rahmkartoffeln (G)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Bio-Nudeln (Aa)	Salat (G,I,J,8)
Obst (Apfel, Melone, Banane)	Obst (Apfel, Melone, Banane)		Salat (G,I,J,8)			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