

Speiseplan

Kalenderwoche: **31**

Montag, 27.07.2026		Dienstag, 28.07.2026		Mittwoch 29.07.2026		Donnerstag, 30.07.2026	
F	V	F	V	F	V	F	V
Menü 2	Menü 1	Menü 2	Menü 4	Menü	Menü	Menü	Menü
Chicken Crossies (Aa)	Grießbrei (Aa,G)	„Cordon Bleu“ (Pute,Aa,G,4,5)	Spätzle (Aa,C)				
Rahmsoße (I,G)	Apfelmark	Bratensoße (I)	Rahmsoße (I,G)	Ferienbeginn		Sommerferien	
Bio-Reis		Spätzle (Aa,C)	Salat (G,I,J,8)				
Salat (G,I,J,8)		Erbsengemüse					

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