

Speiseplan

Kalenderwoche: **23**

Montag, 02.06.2025		Dienstag, 03.06.2025		Mittwoch 04.06.2025		Donnerstag 05.06.2025	
F	V	F	V	F	V	F	V
Hähnchenbrustfilet natur	Gemüsenuggets (Aa,Ad,C)	Spaghetti (Aa)	Chilli vegetarisch (I,J)	Cordon Bleu (Pute, Aa,G,3,4,5,6,7)	Grießbrei (Aa,G)	Geflügelköttbular (Aa,C)	Kässpätzle (Aa,C,G)
Schaschliksoße (I)	Tomatensoße	Bolognese mit Rinderhack (Bio)	Bio-Reis	Bratensoße (I)	Pfirsichkompott	Bratensoße (I)	Tomatensoße
Bio-Salzkartoffeln	Bio-Vollkornspirellinudeln (Aa)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Bio-Hörnchennudeln (Aa)		Kartoffelpüree (G)	Röstzwiebeln (Aa)
Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)			Salat (G,I,J,8)		Karottengemüse	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