

Speiseplan

Kalenderwoche: **27**

Montag, 30.06.2025		Dienstag, 01.07.2025		Mittwoch 02.07.2025		Donnerstag 03.07.2025	
F	V	F	V	F	V	F	V
--	Spaghetti (Aa)	Paprikagulasch (ohne Fleisch)	Milchreis (G)	Cordon Bleu (Pute) (Aa,G,4,5)	Spätzle (Aa,C)	Lasagne mit Bio- Rinderhack (Aa,C,G)	Eieromelett (C,G)
--	Tomatensoße	Bio-Reis	Kirschkompott	Bratensoße (I)	Rahmsoße (I,G)	Salat (G,I,J,8)	Bio-Salzkartoffeln
--	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)		Spätzle (Aa;C)	Salat (G,I,J,8)		Rahmspinat (G)
				Erbsen			

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