Speiseplan Kalenderwoche: **29**

Montag, **14.07.2025**		Dienstag, **15.07.2025**		Mittwoch **16.07.2025**		Donnerstag **17.07.2025**	
F	V	F	V	F	V	F	V
Hähnchenschlegel	Kartoffel Wedges	Geflügelfrikadelle (Aa,C)	Apfelstrudel mit Rosinen (Aa)	Rindergulasch	Gnocchi	Spaghetti (Aa)	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G)
Bratensoße (I)	Kräuterquark (G)	Bratensoße (I)	Vanillesoße (G)	Bio-Reis	Tomatensoße	Bolognese mit Rinderhack	Tomatensoße
Bio-Nudeln (Aa)	Salat (G,I,J,8)	Kartoffelpüree (G)		Karottengemüse	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)
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