

Speiseplan

Kalenderwoche: **38**

Montag, 15.09.2025		Dienstag, 16.09.2025		Mittwoch 17.09.2025		Donnerstag 18.09.2025	
F	V	F	V	F	V	F	V
Paniertes Putenschnitzel (Aa)	Gemüseköttbular	Putengyros	Bio-Rigatoni (Aa)	Linsen (Aa,J)	Süßkartoffel-gnocchi (C)	Chicken Wings (Aa,F)	Pfannkuchen (Aa,C,G)
Bratensoße (I)	Tomatenfrisch-käsesoße (G)	Bio-Reis	Tomatensoße	Spätzle (Aa,C)	Kürbissahnesoße (G)	Bratensoße (Aa)	Apfelmark (5)
Bio-Nudeln (Aa)	Bio-Reis	Tsatsiki (G)	Salat (G,I,J,8)	Geflügelsaiten (4,5)	Salat (G,I,J,8)	Bio-Salzkartoffeln	
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