

**Speiseplan vom 09.06. bis 12.06.2025**

| <b>Datum</b>                     | <b>Tagesmenü</b>                                                                                                                         | <b>Zusatzst.<br/>Allergene</b>   | <b>Dessert</b>                                                  | <b>Zusatzst.<br/>Allergene</b>                    |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Montag<br/>09.06.2025</b>     | <b>Pfingstmontag</b>                                                                                                                     |                                  |                                                                 |                                                   |
| <b>Dienstag<br/>10.06.2025</b>   | <b>Ferien Tag</b>                                                                                                                        |                                  |                                                                 |                                                   |
| <b>Mittwoch<br/>11.06.2025</b>   | Maultaschen (Spinat) mit<br>Tomatensoße und Käse<br>überbacken<br><br>Eisbergsalat mit Joghurt<br>Dressing                               | <b>g.(i.j.)</b><br><br><b>g.</b> | Obstkorb                                                        | <b>(1.)</b>                                       |
| <b>Donnerstag<br/>12.06.2025</b> | Knusperlachs<br>(paniertes Lachsfilet)<br>Kartoffelpüree<br><br>Roter Linsensalat<br>(Linsen, Paprika und<br>Möhrenwürfel, Essig und Öl) | <b>d.a1.c.</b><br><b>g.</b>      | Schwarz /weiß<br>Pudding<br><br>(Schoko und<br>Vanille Pudding) | <b>g.a1.</b><br><b>(h1.h2.h3.</b><br><b>c.f.)</b> |

**Zusatzstoffe:**

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

2 = färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)

3= Nitrit Pökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel, 6 = Aromen

**Allergene:**

a = Gluten haltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,

e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,

g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekan Nüsse, h6 Pistazien, h7 Makadamia Nüsse, h8 Queensland Nüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und draus hergestellte Erzeugnisse, j = Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,

k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

**() Kann Spuren des Allergens enthalten.**

**Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.**