

Speiseplan vom 21.09.- 24.09.2026 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 21.09.	Königsberger Klopse (Geflügelbällchen in Sahne- Kapern- Zitronen- Soße) Kartoffeln	a1.g. (l.)	Obstkorb	(1.)
Dienstag 22.09.	Linsensuppe (Kartoffeln, Möhren, Porree, Sellerie) Dinkel Brötchen	(l.)i. a5.	Grießpudding	a1.g.
Mittwoch 23.09.	Lachsfilet in Blätterteig Kartoffelpüree Gurkensalat mit Schmand Dressing	a1.c.d. g.(l.) g.	Quark mit Pfirsich Topping	g.
Donnerstag 24.09.	Tortellini in Käsesauce (Spinat-Ricotta Füllung) Blattsalat mit Essig- Öl- Dressing	a1.c.g.(f.)	Götterspeise mit Vanille Creme	2.(c.f.a.) g.(h1.h2.h 3.)

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.