

Speiseplan vom 18.05.-21.05.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 18.05.2026	Paniertes Schollenfilet Bratkartoffeln Kräuter Rahm Soße	d.a1.c. (i.j.g.f.) (l.) g.	Quark mit Schokostreußeln	g. (h1.h2.h3. f.)
Dienstag 19.05.2026	Rote Linsensuppe (rote Linsen, Paprika, Kartoffeln, Möhren, Tomaten, Zitrone, püriert) Baguette	(l.) a1.	Karamellpudding	g.2. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 20.05.2026	Kartoffel - Möhren – Stampf Rührei Gurkensalat (Essig und Öl Dressing)	(l.) c.g.(i.j.)	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 21.05.2026	Hähnchen Paprika Geschnetzeltes Vollkornnudeln Eisbergsalat mit Saure Sahne Dressing	g. a1.(c.f.) g.	Gelbe Grütze (Pfirsich- Ananas- Mango-Apfelwürfel) mit Vanillecreme	g. (h1.h2.h3. c.f.)

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

(l) 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.