

Speiseplan vom 22.06.-25.06.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 22.06.2026	Tortellini in Käsesoße (Tortellini mit Spinat und Käse gefüllt) Eisbergsalat mit Kartoffeldressing (Essig und Öl, Kräuter, gekocht Kartoffeln)	a1.c.g. (f.i.)	Donut	a1.c. (g.f.)
Dienstag 23.06.2026	Lachsfilet in Zitronensoße Kartoffeln Gedämpfte bunte Möhren	d.g. (l.)	Quark mit Erdbeeren	g.
Mittwoch 24.06.2026	Süßkartoffel Curry (Süßkartoffeln, Kartoffeln, Möhren, Paprika, Tomaten) Laugenstange	(l.) a1.	Karamell Pudding	g.2. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 25.06.2026	Lasagne mit Rinderhackfleisch Tomatensalat mit Essig, Öl, Kräuterdressing	a1.c.g.i.j. (f.)	Obstkorb	(1.)

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.