

Speiseplan vom 16.06. bis 19.06.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 16.06.2025	Kabeljau Filet in Kapern – Zitronen – Soße Vollkornnudeln Möhrensalat (Zitronen Dressing)	g. a1.(c.f.)	Joghurt ohne Frucht	g.
Dienstag 17.06.2025	Vegetarische Erbsensuppe (Kartoffeln, Möhren, Porree, Sellerie) Dinkelvollkorn Brötchen	(l.) a5.	Westfälische Quarkspeise (Quark, Kirschen, Pumpenickel, Schokoraspel)	g.a5. (h1.h2.f.)
Mittwoch 18.06.2025	Gyrosauflauf (Hähnchengyros, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Sahne, Reibekäse) Vollkornreis Bunte Blattsalate mit Essig und Öl Dressing	g.	Obstsalat mit Vanillesoße	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 19.06.2025	Feiertag Fronleichnam			

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.