

Speiseplan vom 22.09. bis 25.09.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 22.09.2025	Vegetarische Cannelloni (gefüllt mit Spinat und Frischkäse) mit Tomatensoße und Käse überbacken Chinakohl Paprika Salat (Essig- Öl- Kräuter Dress.)	a1.g.(c.f.) g.	Quarkspeise ohne Frucht	g.
Dienstag 23.09.2025	Lachsfilet in Gemüserahm (Möhrenstreifen) Kartoffeln Eisbergsalat in saure Sahne Dressing	d.g. (l.) (g.)	Vanille Pudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 24.09.2025	Chili sin Carne (rote, weiße und grüne Bohnen, Mais, Tomaten, Kartoffeln) Dinkelvollkorn Brötchen	(l.) a5.	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 25.09.2025	Hähnchen Piccata Milanese (Hähnchen in Parmesan Panade) Tomatenrahm Soße Vollkornnudeln	a1.g.(c.) g. a1.(c.f.)	Apfel Tiramisu (Apfelkompott, Quark, Mascarpone, Löffelbiskuit)	g. a1.c.

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.