



# Abendessenplan

Speiseplan vom **11.08.25**  
Plan 4 Sommer F\_03.08.00

bis

**17.08.25**

KW 33



	<b>Montag</b> <b>11.08.25</b>	<b>Dienstag</b> <b>12.08.25</b>	<b>Mittwoch</b> <b>13.08.25</b>	<b>Donnerstag</b> <b>14.08.25</b>	<b>Freitag</b> <b>15.08.25</b>	<b>Samstag</b> <b>16.08.25</b>	<b>Sonntag</b> <b>17.08.25</b>
<b>Fleisch</b>	Putenbrustschinken Geflügel Salami	Hähnchen in Aspik Geflügel Aufschnitt	Puten Bierschinken Geflügel Salami	<b>Gulaschsuppe</b>	Puten Lyoner Geflügel Salami	<b>Wurstsalat mit Essiggurken</b>	Schwarzwälderschinken Puten Mortadella
Allergene							
<b>Vegetarisch</b>	Edamer 30% Gouda 30%	Maasdamer 30% Tilsitter 45%	Edamer 30% Emmentaler 45%	<b>Gemüse-Reispfanne</b>	Edamer 40% Gouda 30%	<b>Käseplatte</b>	Tilsiter 45% Gouda 30%
Allergene							
<b>tägliches</b>	Brot / Brötchen    Marmelade    Butter / Margarine    Quark / Joghurt / Körniger Frischkäse    Rohkost / Obst  <b>Salat Buffet</b>						
Allergene							

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 17 = koffeinhaltig, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

**Änderungen und Irrtümer vorbehalten**