

Speisenplan

Speiseplan vom **18.08.2025**
Plan 5 Sommer F_03.08.00

bis

22.08.2025
KW 34

	Montag 18.08.2025	Dienstag 19.08.2025	Mittwoch 20.08.2025	Donnerstag 21.08.2025	Freitag 22.08.2025
Suppe					Minestrone
Allergene					2,3,a,a1,c,i
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln und Erbsengemüse	Hähnchengyros mit Gemüseries dazu Krautsalat und Kräuterquark	Lasagne mit Eisbergsalat und Dressing	Gedünsteter Seehecht an Dillsoße dazu Kartoffel- Gemüsestampf und Gurkensalat	Mini-Frikadelle in Pilzsoße dazu Kartoffeln und Karottengemüse
Allergene	3,4,a,a1,g,i	3,g	a,a1,c,f,g,i,j	11,3,a,a1,c,d,g,j,l	1,2,3,5,a,a1,c,g,i,l
Menü 2	Linsen Lasagne mit Eisbergsalat und Dressing	Penne an Käse- Spinatsoße dazu Blattsalat mit Dressing	Vegetarische Bratwurst an Bratensoße mit Kartoffelgratin und Erbsengemüse	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu Blattsalat mit Dressing und Kräuterquark	Pancake mit Zwetschgen dazu Zimt-Zucker
Allergene	3,a,a1,c,g,i,j,l	3,a,a1,c,g,i,j,l	a,a1,c,g	3,a,a1,c,g,j,l	1,a,a1,c,g
Menü 3 bedingt Gluten / Lactosefrei	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsengemüse	Hähnchengyros mit Gemüseries dazu Krautsalat und veganem Kräuterdip	Glutenfreie Pasta mit Rinderbolognese dazu Blattsalat	Gedünstetes Seehecht an Dillsoße mit Kartoffel-Gemüsestampf, Gurkensalat	Hähnchenbrust an Pilzsoße mit Bratkartoffeln und Karottengemüse
Allergene	33	3, 33, j	3, j	3, j	-
Dessert		Joghurt mit Früchten	Schokopudding	Obst	
Allergene		1,g	g		

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, 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