

Speisenplan

Speiseplan vom **14.04.2025**
Plan 5 Winter F_03.08.00

bis **20.04.2025**
KW 16



	Montag 14.04.2025	Dienstag 15.04.2025	Mittwoch 16.04.2025	Donnerstag 17.04.2025	Freitag 18.04.2025
Suppe					Minestrone
Allergene					2,3,a,a1,c,i
Menü 1	Hähnchenbrust mit Bratensoße dazu Reis und Erbsengemüse	Königsberger Klopse mit Bechamelsoße dazu Kartoffeln und Karottengemüse	Lasagne mit Rinderbolognese dazu Eisbergsalat	Hähnchengyros mit Kräuterreis dazu Krautsalat und Dip Kräuterquark	Gedünsteter Seehecht, Dillsoße dazu Kräuterpüree und Kaisergemüse
Allergene	a,a1	1,a,a1,c,g,i	a,a1,c,g,i,j	1,a,a1,d,g,i	3,g
Menü 2	Schwenkkarotten - Kartoffelgratin	Penne "Formaggio" mit Spinat dazu Mais+Möhren-Salat	Vegetarische Gemüselasagne dazu Salat	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, Blattsalat mit Dressing, Dip Kräuterquark	Pancake mit Zimt-Zucker dazu Kompott
Allergene	a,a1,c,g	a,a1,g,i,c,j	3,5,a,a1,c,g,i,j,l	3,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,a,a1,c,g
Menü 3 Gluten / Lactosefrei	Hähnchenbrust mit Bratensoße dazu Reis und Erbsengemüse	Hähnchenbrustfilet an veganer Soße dazu Kartoffeln und Karottengemüse	Glutenfreie Pasta mit Rinder-Bolognese	Seehecht in veganer Dillsoße dazu Kartoffeln und Kaisergemüse	Hähnchengyros mit Paprikareis und veganem Dip
Allergene					
Dessert		Schokopudding	Zimtjoghurt	Obst	
Allergene		g	g		

Allergene und Zusatzstoffe 1=mit Farbstoff/en, 14=enth. Mehrwertige Alkohole; kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 2=konserviert, 3=mit Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 9=mit Süßungsmittel/n, a=Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1=Weizen, a4=Hafer, c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, f=Sojabohnen 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