Speisenplan

Speiseplan vom **26.05.2025** **bis** **01.06.2025**

Plan 5 Sommer F_03.08.00

KW 22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	26.05.2025	**27.05.2025**	**28.05.2025**	**29.05.2025**	**30.05.2025**	**31.05.2025**	**01.06.2025**
Suppe	Bunte Gemüsecremesuppe	Brokkolisuppe	Fleischbrühe mit Gemüsestreifen	Kartoffelrahmsuppe	Minestrone		Waldpilzsuppe
Allergene	g,i	1,a,a1,g	i	a,a1,g,i	2,3,a,a1,c,i		g
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln und Erbsengemüse	Hähnchengyros mit Gemüsereis 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	Maultaschen mit Kartoffelsalat Essig/Öl	Putenbraten an Rahmsoße mit Nudeln und Bohnensalat
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	a,a1,c,i	9,g
Menü 2	Vegetarische Bratwurst an Bratensoße mit Kartoffelgratin und Erbsengemüse	Penne an Käse-Spinatsoße dazu Blattsalat mit Dressing	Gemüse Lasagne mit Eisbergsalat und Dressing	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu Blattsalat mit Dressing und Kräuterquark	Pancake mit Zwetschgen dazu Zimt-Zucker	Bio Zweierlei Karotteneintopf	Vegetarisches Schnitzel an Bratensoße dazu Reis und Bohnensalat
Allergene	a,a1,c,g	3,a,a1,c,g,i,j,l	3,a,a1,c,g,i,j,l	3,a,a1,c,g,j,l	1,a,a1,c,g	g	9,a,a1,a4
Menü 3 bedingt Gluten / Lactosefrei	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsengemüse	Hähnchengyros mit Gemüsereis 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	Gemüseeintopf	Putenbraten an veganer Rahmsoße mit Kartoffeln und Bohnensalat
Allergene							
Dessert	Obst	Joghurt mit Früchten	Obst	Obst	Müsli	Obst	Obst
Allergene		1,g			a,a3,a4,g,h,h1,h2		

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

Allergenlegene nur aus bestehenden Allergene