

Speisenplan

Speiseplan vom **03.02.2025**

bis

09.02.2025

Plan 1 Winter F_03.08.00

KW 6



	Montag 03.02.2025	Dienstag 04.02.2025	Mittwoch 05.02.2025	Donnerstag 06.02.2025	Freitag 07.02.2025	Samstag 08.02.2025	Sonntag 09.02.2025
Suppe	Blumenkohlsuppe	Karottensuppe	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen	Kürbiscremesuppe	Hühnercremesuppe		Zwiebelsuppe
Allergene	1, a,a1 ,g	1,a,a1,g,i	g, i	i	4,a,a1,g,i		a,a1,i
Menü 1	Badisches Kassler mit Kartoffelbrei dazu Sauerkraut und Senf	Hähnchenfleisch an Currysoße dazu Reis und Eisbergsalat	Grobe Bratwurst an Bratensoße dazu Rosmarinkartoffeln und Rosenkohl	Spaghetti mit Bolognese dazu Reibekäse und Karottensalat	Lachsfilet mit Meerrettich-Soße dazu Karottengemüse und Salzkartoffeln	Linsem-Gemüseintopf und Wienerle	Griechische Roulade mit Feta Käse, Bratenjus, Kartoffelbrei, und Maissalat
Allergene	2,3,8,g,j	a,a1,g, j	a,a1,g	a,a1,c,i,j, g	1,3,5,a,a1,d,g,i,l	1,2,3,5,8,i,l	a,a1,c,g,j
Menü 2	Mediterrane Gemüsepfanne Vollkornnudeln und Rohkost	Bratkartoffeln mit Spiegelei und Leibziger ala Creme	Falafel-Kichererbsen-Bällchen auf Reis und Eisbergsalat	Spaghetti mit Tomaten-Kräuter-Soße dazu Karottensalat	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung vorweg einen Salat	Krautschupfnudeln mit Eisbergsalat	Allgäuer Käse-Gemüsepfanne dazu Maissalat
Allergene	3,5,a,a1,c,g,j,l	1, a,a1,g,c,j	a,a1,g,i	a,a1,g,i	a,a1,c, g	a,a1,c,g,i,j	a, a1, c,g,j
Menü 3 Gluten / Lactosefrei	Kassler mit Kartoffeln dazu Sauerkraut und Senf	Hähnchenfleisch an Kokus-Currysoße mit Reis und Salat	Vegane Bratwurst an Rosmarinsoße Kartoffeln und Rosenkohl	Glutenfreie Pasta mit Paprika-Zucchini Gemüse und Kräutersoße	Gedünsteter Fisch in Weißer-Dillsoße dazu Karotten und Kartoffeln	Gemüseintopf mit Linsen	Hähnchensteak mit veganer Bratensoße dazu Stampfkartoffeln und Maissalat
Allergene							
Dessert	Obst	Müsli	Obst	Obst	Milchreis	Obst	Obst
Allergene		a,a3,a4,g,h,h1,h2			g		

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 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