



Speiseplan vom 03.10.2022 - 06.10.2022

Zusatzstoffe/ Allergene

Montag	03.10.2022	Menü 1	kein Mensabetrieb - Feiertag	
		Menü 2	kein Mensabetrieb - Feiertag	
		Salat		
		Dessert		
Dienstag	04.10.2022	Menü 1	Currywursttopf vom Schwein & Rind mit Langkornreis	2,3,8,10,11,12,Se,SF
		Menü 2	Rotes Linsen-Curry mit Langkornreis	2,3,8,10,11,12,Se,SF
		Salat		
		Dessert	Schokoladenpudding	M
Mittwoch	05.10.2022	Menü 1	Vegetarisch gefüllte Tortellini mit Tomaten-Basilikumsoße und geriebenem Käse	3,11, Ei,G,M,Se
		Menü 2		
		Salat	Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing	3,11,Se,Sf,So,Sch
		Dessert	Quarkspeise	G,G1,G2,G3,G4,M
Donnerstag	06.10.2022	Menü 1	Gemüsebrühe mit Eierflocken Apfelstrudel mit Vanillesauce	11, Ei,G,G1,M,Nü,Sch
		Menü 2		
		Salat	Gemüsebox	
		Dessert		

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff - 2: mit Konservierungsstoff - 3: mit Antioxidationsmittel - 4: mit Geschmacksverstärker - 5: geschwefelt - 6: geschwärzt - 7: gewachst - 8: mit Phosphat - 9: mit Süßholzextrakten - 10: mit Süßungsmittel(n) - 11: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) - 12: enthält eine Phenylalaninquelle - 13: abführende Wirkung - 16: mit Stärke - 17: mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide - A1: Weizen, Dinkel, Kamut, - A2: Roggen - A3: Gerste - A4: Hafer - B: Milch und Milcherzeugnisse, Lactose - C: Fisch und Fischerzeugnisse - D: Eier und Eierzeugnisse - E: Sellerie und Sellerieerzeugnisse - F: Schalenfrüchte (Nüsse) - F1: Mandeln - F2: Haselnüsse - F3: Walnüsse - F8: Pistazien - G: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse - H: Senf und Senferzeugnisse - I: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse - J: Krebstiere und Krebserzeugnisse - K: Weichtiere - L: Lipine - M: Schwefeldioxid und Sulfite - N: Soja und Sojaerzeugnisse - 14: chininhaltig - 15: Kochsalzersatz - 16: bestrahlt - 18: gentechnisch verändert - 19: beeinträchtigt Aufmerksamkeit - 20: mit zugesetzten Pflanzensterinen - 21: erhöhter Koffeingehalt - 22: vermeiden bei erhöhtem Blutdruck