



Speiseplan vom 20.10.2025 - 23.10.2025

Zusatzstoffe/ Allergene				
Montag	20.10.2025	Menü 1	Frikadelle vom Schwein & Rind mit Kartoffel-Möhrenpüree und Rahmsoße	Ei,G,G1,M,Se,Sf,So
		Menü 2	Gemüse-Kroketten auf Kräuter-Rahmgemüse	1,2,8, Ei,G,G1,M,Se,Sf,So,Ssa
		Salat		
		Dessert	Obst	
Dienstag	21.10.2025	Menü 1	Makkaroni mit Tomatensoße und geriebenem Käse	G,G1,M,Se
		Menü 2		
		Salat	Bunte Blattsalate	11, M, Sf,Sch
		Dessert	Rote Grütze mit Vanillesoße	M
Mittwoch	22.10.2025	Menü 1	Kartoffeln mit Rührei und cremigen Gurkensalat	Ei,M
		Menü 2		
		Salat		
		Dessert	Quarkspeise	M
Donnerstag	23.10.2025	Menü 1	Bunter Nudelsalat mit 1 Paar Puten-Wienerle und Tomatenketchup	Ei,G,G1,M,Se,Sf,So
			Tomatencremesuppe mit Falaffelbällchen Grießbrei mit Sauerkirschen	G,M,Se,Sf,So
		Salat	Gemüsebox	

"Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff - 2: mit Konservierungsstoff - 3: mit Antioxidationsmittel - 4: mit Geschmacksverstärker - 5: geschwefelt - 6: geschwärzt - 7: gewachst - 8: mit Phosphat - 9: mit Süßholzwurzel - 10: mit Süßungsmittel(n) - 11: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) - 12: enthält eine Phenylalaninquelle - 13: abführende Wirkung 14: chininhaltig - 15: Kochsalzersatz - 16: bestrahlt - 17: mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz - 18: gentechnisch verändert - 19: beeinträchtigt Aufmerksamkeit - 20: mit zugesetzten Pflanzensterinen - 21: erhöhter Koffeingehalt - 22: vermeiden bei erhöhtem Blutdruck
Allergene: G: glutenhaltiges Getreide - G1: Weizen, Dinkel, Kamut, - G2: Roggen - G3: Gerste - G4: Hafer - M: Milch und Milcherzeugnisse, Lactose - F: Fisch und Fischerzeugnisse - Ei: Eier und Eierzeugnisse - Se: Sellerie und Sellerieerzeugnisse - Nü: Schalenfrüchte (Nüsse) - Nü1: Mandeln - Nü2: Haselnüsse - Nü3: Walnüsse - Nü8: Pistazien - EN: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse - Sf: Senf und Senferzeugnisse - Ssa: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse - K: Krebstiere und Krebserzeugnisse - W: Weichtiere - Lu: Lipine - Sch: Schwefeldioxid und Sulfite - So: Soja und Sojaerzeugnisse "