





SPEISEPLAN 10.03.2025 - 14.03.2025

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Kartoffelsuppe (20a,26) und als Dessert Obst 	Gebratene Vollkornnudeln mit Ei (20a,22) und Tomatensauce, dazu Brokkoli-Blumenkohlgemüse und als Dessert Obstsalat (1) mit Dessertsauce (4,26) 	Hähnchenbratwurst (9) mit Bratensauce und Kartoffelpüree (26), dazu Erbsen und Möhren 	Erbsengemüse mit Spätzle (20a,22), dazu Rotkohlsalat 	Alaskaseelachsfilet (20a,25) mit Tomaten-Dip (7,20a,22) und Kartoffelecken, dazu bunter Krautsalat (1,29) 
		Kleine, gebratene Kartoffeln mit Tomatenquark (26), dazu Gurkensalat 		

Bei der Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen orientieren wir uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie FIT KID.



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene - Änderungen vorbehalten.
Bitte beachten: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.

- 1 mit Antioxidationsmittel
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 geschwefelt
- 4 mit Farbstoff
- 5 gewachst
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 mit Phosphat
- 10 geschwärzt
- 11 mit Alkohol

- 20a Gluten aus Weizen*
- 20b Gluten aus Roggen*
- 20c Gluten aus Gerste*
- 20d Gluten aus Hafer*
- 20e Gluten aus Dinkel*
- 20f Gluten aus Kamut*
- 21 Krebstiere*
- 22 Eier*
- 23 Fisch*
- 24 Erdnüsse*
- 25 Soja*

- 26 Milch inkl. Laktose*
- 27a Mandeln*
- 27b Haselnüsse*
- 27c Walnüsse*
- 27d Kaschunüsse*
- 27e Pekannüsse*
- 27g Pistazien*
- 27h Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- 28 Sellerie*
- 29 Senf*
- 30 Sesamsamen*

- 31 Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg
- 32 Lupine*
- 33 Weichtiere*

*und Erzeugnisse

