






SPEISEPLAN 14.04.2025 - 18.04.2025

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Linseneintopf (28,29) mit Brötchen (20a,25) und als Dessert Quark (26) 	Putensteak mit fruchtiger Currysauce (1,4,20a,22,26) und Basmatireis, dazu Möhren-Apfelsalat 	Blumenkohl in Rahm (26) mit Kartoffelpüree (26) und als Dessert Birne 	Vollkornnudeln (20a) mit Gemüsesauce (20a,25,28) und ein Quarkdessert (26) 	
	Champignonragout (26,28) mit Basmatireis, dazu Möhren-Apfelsalat 			

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

