

SPEISEPLAN 10.06.2025 - 13.06.2025

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	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) 	Seelachs natur (20a,23) mit Frischkäsesauce (26) und Kartoffeln, dazu Brokkoli und Tomatensalat 
	Champignonragout (26,28) mit Basmatireis, dazu Möhren-Apfelsalat 			Pastinaken-Steckrüben-Rösti (20a,20d,22) mit Frischkäsesauce (26) und Kartoffeln, dazu Brokkoli und Tomatensalat 

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 | 20a Gluten aus Weizen* | 26 Milch inkl. Laktose* | 31 Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg |
| 2 mit Konservierungsstoff | 20b Gluten aus Roggen* | 27a Mandeln* | 32 Lupine* |
| 3 geschwefelt | 20c Gluten aus Gerste* | 27b Haselnüsse* | 33 Weichtiere* |
| 4 mit Farbstoff | 20d Gluten aus Hafer* | 27c Walnüsse* | |
| 5 gewachst | 20e Gluten aus Dinkel* | 27d Kaschunüsse* | |
| 6 mit Geschmacksverstärker | 20f Gluten aus Kamut* | 27e Pekannüsse* | |
| 7 mit Süßungsmittel | 21 Krebstiere* | 27g Pistazien* | |
| 8 enthält eine Phenylalaninquelle | 22 Eier* | 27h Macadamia- oder Queenslandnüsse* | |
| 9 mit Phosphat | 23 Fisch* | 28 Sellerie* | |
| 10 geschwärzt | 24 Erdnüsse* | 29 Senf* | |
| 11 mit Alkohol | 25 Soja* | 30 Sesamsamen* | |

*und Erzeugnisse

