







SPEISEPLAN 30.06.2025 - 04.07.2025

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) 	Geflügelfrikadelle (20a,22,26,29) mit Bratensauce und Kartoffelpüree (26), dazu Erbsen und Möhren 	Erbsengemüse mit Spätzle (20a,22), dazu Rotkohlsalat 	Soja-Nuggets (20a,25) mit Tomaten-Dip (1,4,7) und Kartoffelecken, dazu bunter Krautsalat (1,29) 
		Kleine, gebackene 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 | 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

