

SPEISEPLAN 07.07.2025 – 11.07.2025

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) 	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

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

