

Speiseplan

in der Woche vom 2. bis 6. Juni 2025



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, dazu bunter Salat 8,G,J	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, dazu bunter Salat 8,G,J	
Dienstag	Currywurst mit Wedges und Gurkensalat 1,2,4,5,G,	Currywurst mit Wedges und Gurkensalat 1,2,4,5,G	
Mittwoch	Rigatoni mit Tomatenfrischkäsesoße Müsli-Joghurt Aa,G,I	Rigatoni mit Tomatenfrischkäse Müsli-Joghurt Aa,G,I	
Donnerstag	Spaghetti Bolognese Salat Aa,G,I,C,G	Spaghetti Bolognese (veg.) Salat Aa,G,I,C,G	
Freitag	Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln und Dillsoße, Schokopudding 1,Aa,C,G,I,J	Frikadelle mit Salzkartoffeln und Dillsoße Schokopudding 1,Aa,C,F,G,J	

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig
Kennzeichnung Allergene: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae, Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte: Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashewnuss, He Pekannuss, Hg Pistazie, Hh Macadamianuss, Hi Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.

Rückmeldung an die Küche: _____



Scan den QR-Code und bewerte unser Essen.