

Speiseplan

in der Woche vom 1. bis 5. Juni 2026



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Geflügelfrikadelle Salzkartoffeln Blumenkohlgemüse 1,4,Aa,C,G,I	Gemüsefrikadelle Salzkartoffeln Blumenkohlgemüse 1,4,Aa,C,G,I	
Dienstag	Ofenkartoffeln mit Quark Bunter Salat 6,G,I,J	Ofenkartoffeln mit Quark Bunter Salat 6,G,I,J	
Mittwoch	Putengulasch mit Spätzle Gurkensalat 1,Aa,C,G,I,J	Gemüse-Gulasch mit Spätzle Gurkensalat 1,Aa,C,G,I,J	
Donnerstag	Fronleichnam	Fronleichnam	
Freitag	Bauerneintopf mit Rinderhackfleisch Vollkornbrötchen Früchtejoghurt 1,6,Aa,Ab,I,J,G	Bauerneintopf mit vegetarischer Einlage Vollkornbrötchen Früchtejoghurt 1,6,Aa,Ab,I,J,G	

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.