

Speiseplan

in der Woche vom 12. bis 16. Mai 2025



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Hacksteak mit Kartoffeln und gebundenes Gemüse 8,Aa,C,G,J	Gemüsebratling mit Kartoffeln und gebundenes Gemüse 8,Aa,C,G,J	
Dienstag	Suppe Pfannkuchen mit Apfelbrei 4,6,Aa,C,I	Gemüsesuppe Pfannkuchen mit Apfelbrei 4,6,Aa,C,I	
Mittwoch	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelgratin Salat Aa,G,C	Sojaschnitzel mit Kartoffelgratin Salat F,Aa,G,C	
Donnerstag	Gebackener Fisch mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Schokopudding 1,4,Aa,C,D,G,J	Vegetarischer Fisch mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Schokopudding 1,4,Aa,C,G,J	
Freitag	Gnocchigemüsepfanne Salat Aa,C,G	Gnocchigemüsepfanne Salat Aa,C,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.