

Speiseplan

in der Woche vom 15. bis 19. September 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	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	
Donnerstag	Hähnchenschnitzel mit Tomatensoße und Reis Salat Aa,C,G	Sojaschnitzel mit Tomatensoße und Reis Salat F,Aa,G,C	
Freitag	Schupfnudelgemüsepfanne Salat Aa,C,G	Schupfnudelgemüsepfanne 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.