

Speiseplan

in der Woche vom 19. bis 23. Mai 2025



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat Obst Aa,C,G	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat Obst Aa,C,G	
Dienstag	Hackbällchen mit Tomatenreis und Zaziki Fruchtquark 1,4,Aa,C,G,I,J	Hackbällchen mit Tomatenreis und Zaziki Fruchtquark 1,4,Aa,C,G,I,J	
Mittwoch	Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln und Dip Eis Aa,C,D,G	Vegetarische Frikadelle mit Salzkartoffeln und Dip Eis Aa,F,C,G	
Donnerstag	Bratwurst vom Schwein (alternativ: Rindswurst) mit Kartoffelbrei und Blaukraut 2,6,G	Vegetarische Bratwurst mit Kartoffelbrei und Blaukraut 2,6,G	
Freitag	Suppe Reisbrei mit Sauerkirschen G	Suppe Reisbrei mit Sauerkirschen 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.