

Speiseplan

in der Woche vom 27. bis 31. Oktober 2025



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Wiener Würstchen mit Kartoffelgemüse Rote-Bete Salat 1,4,5,J	Würstchen mit Kartoffelgemüse Rote-Bete Salat 1,4,5,F,J	
Dienstag	Griechischer Hackfleisch Eintopf Baguette Obst 1,2,4,6,Aa	Griechischer Eintopf mit Feta Baguette Obst 1,2,4,6,Aa	
Mittwoch	Gemüsesuppe Streuselkuchen 1,2,Aa,C,G	Gemüsesuppe Streuselkuchen 1,2,Aa,C,G	
Donnerstag	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelrösti Salat 1,2,Aa,C,G,I,J	Gemüseschnitzel mit Kartoffelrösti und Salat 1,2,Aa,C,G,I,J	
Freitag	Linsen-Dal mit Basmatireis Grießpudding Aa,Ab,C,G,I,J	Linsen-Dal mit Basmatireis Grießbrei Aa,Ab,C,G,I,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.