

Speiseplan 2025



Woche 03-2025	Menü I	Menü II	Dessert
Montag 13.01.2025	Gemüsefrikadelle, Brokkoli dazu Kartoffelpüree G	Hähnchenschnitzel natur, braune Soße, Brokkoli dazu Kartoffelpüree G	Mandarine
Dienstag 14.01.2025	Käsespätzle (Gouda) und Blattsalat mit Joghurdressing A1,C,G	Gemüse-Kartoffel-Auflauf und Blattsalat mit Joghurdressing I,C,G,5,1	Vanillemilchpudding G,5
Mittwoch 15.01.2025	Mit Soja Hack gefüllt Paprikaschote in Tomatensoße mit Naturreis F,I,J	Hähnchenbrust natur in Tomatensoße mit Naturreis I,J	Frisches Obst
Donnerstag 16.01.2025	Seelachsfilet mit Lauch in Tomatensoße, Vollkornnudeln und Karottensalat D,A1,I,J	Brokkoliecke mit Tomatensoße, Vollkornnudeln und Karottensalat C,A1,I,J	Erdbeeryoghurt G,5
Freitag 17.01.2025	Gemüseglasch (Karotten, Zucchini, Kohlrabi) mit Kartoffeln und Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing 9,I,J	Gemüseglasch (Karotten, Zucchini, Kohlrabi) mit Kartoffeln und Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing 9,I,J	Bananenjoghurt G,5
Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)			
Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfit M Süßlupinen N Weichtiere	
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat	