

Speiseplan 2025



Woche 05-2025	Menü I	Menü II	Dessert
Montag 27.01.2025	Backfisch (Seelachs) mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln G,D,C,9,A1	Gemüseknusperschnitzel mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln C,A1,I,J,G,9	Vanillemilchpudding G,5
Dienstag 28.01.2025	Tortellini (Käsefüllung) mit Tomatensoße und Reibekäse Blattsalat Vinaigrette C,G,I,J,A1	Spaghetti (Vollkorn) mit Tomatensoße und Reibekäse Blattsalat Vinaigrette A1,G,I,J	Stückobst
Mittwoch 29.01.2025	Kartoffelcremesuppe mit Wursteinlage (Geflügel) Vollkornbrötchen A1,3,G,I,J	Kartoffelcremesuppe Vollkornbrötchen A1,G,I,J	Kirschquark G,5
Donnerstag 30.01.2025	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße und Spätzle Eisbergsalat mit Joghurtdressing G,A1,C,I,J	Brokkoliecken mit Rahmsoße und Spätzle Eisbergsalat mit Joghurtdressing A1,C,I,J	Stückobst
Freitag 31.01.2025	Gnocchi mit Erbsen-Frischkäsesoße C,A1,G,I,J	Rigatoni mit Erbsen-Frischkäse-Soße A1,G,I,J	Butterkekse A1,C,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	