

# Speiseplan 2025



Woche 07-2025	Menü I	Menü II	Dessert
Montag 10.02.2025	Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelstampf und brauner Soße Gurkensalat G,I,J	Milchschnitzel mit Kartoffelstampf und brauner Soße Gurkensalat G,I,J	Butterkeksmilchpudding G,5
Dienstag 11.02.2025	Lasagne Bolognese (Rind) Blattsalat mit Joghurtdressing A1,J,G,I	Gemüselasagne Blattsalat mit Joghurtdressing A1,G,I,J	Birne
Mittwoch 12.02.2025	Schupfnudeln mit Gemüsesoße (Lauch,Möhren) A1,G,I	veg. Maultaschen mit Gemüsesoße (Lauch,Möhren) A1,G,I	Zitronenjoghurt G,5
Donnerstag 13.02.2025	Lachs mit Farfalle und Kräutersoße Möhrensalat A1,G,D,5	Farfalle und Kräutersoße Möhrensalat A1,G,5	Apfel
Freitag 14.02.2025	Rinder-Gulasch mit Salzkartoffeln Blattsalat Vinaigrette 9,I,J	Gemüseulasch mit Salzkartoffeln Blattsalat Vinaigrette 9,I,J	Maracujaquark 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	