

Speiseplan 2025



Woche 12-2025	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 17.03.2025	Köttbullar (Rind) mit Kartoffelstampf und Rahmsoße Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing A1,C,G,I,J	Gemüseklößchen mit Kartoffelstampf und Rahmsoße Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing A1,C,G,I,J	Stückobst
Dienstag 18.03.2025	Backfisch (Seelachs) mit Tomatensoße und Nudeln (Vollkorn) A1,C,D	Brokkoliecken mit Tomatensoße und Nudeln (Vollkorn) A1,C	Bananenjoghurt G,5
Mittwoch 19.03.2025	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Möhrensalat A1,C,G,5	Gemüse-Kartoffel-Auflauf Möhrensalat 5,G,I,J,C	Vanillemilchpudding G,5
Donnerstag 20.03.2025	<u>Vorsuppe</u> Gemüsebouillon mit Reiseinlage <u>Süße Hauptspeise</u> Pfannkuchen mit Kirschen A1,5,C	<u>Vorsuppe</u> Gemüsebouillon mit Reiseinlage <u>Süße Hauptspeise</u> Pfannkuchen mit Kirschen A1,5,C	-
Freitag 21.03.2025	Frikadelle (Rind) mit Kartoffel-Gurken-Salat A1,C,9	Gemüsefrikadelle mit Kartoffel-Gurken-Salat A1,C,9	Stückobst
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 Chashew-; 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	