

Speiseplan 2025



Woche 04-2025	Menü I	Menü II	Dessert
Montag 20.01.2025	Gebratenes Putenfilet, dazu Spaghetti mit Brokkoli und Tomatensoße A1,G,5	Wales Schnitzel, dazu Spaghetti mit Brokkoli und Tomatensoße A1,G,5	Maracujajoghurt G,5
Dienstag 21.01.2025	Vegetarischer Linseneintopf mit Backpflaumen kleines Vollkornbrötchen A1,9	Eieromlette mit Spinat und Salzkartoffeln C,G,9,5	Birne
Mittwoch 22.01.2025	Curry-Gemüserisepfanne (Paprika, Erbsen, Blumenkohl) mit Ei Gurkensalat C,I,J	Geschnetztes (Geflügel) mit parboiled Reis Gurkensalat G,I,J	Mandarinenjoghurt G,5
Donnerstag 23.01.2025	Gebratenes Kabeljaufilet, Bohnengemüse und Reis D,C,A1	Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit Reis C,I,J	Apfel
Freitag 24.01.2025	Bouillon mit Gemüseeinlage und Reis Pfannkuchen mit Obstkompott (Kirschen, Äpfel) A1,5	Bouillon mit Gemüseeinlage und Reis Pfannkuchen mit Obstkompott (Kirschen, Äpfel) A1,5	-
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 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	