

# Speiseplan 2025



Woche 11-2025	Menü I Vollkost	Dessert
Montag 10.03.2025	Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelstampf und brauner Soße Gurkensalat G,I,J	Butterkeksmilchpudding G,5
Dienstag 11.03.2025	Lasagne Bolognese (Rind) Blattsalat mit Joghurtdressing A1,J,G,I	Birne
Mittwoch 12.03.2025	Schupfnudeln mit Gemüsesoße (Lauch,Möhren) A1,G,I	Zitronenjoghurt G,5
Donnerstag 13.03.2025	Farfalle und Kräutersoße Möhrensalat A1,G,5	Apfel
Freitag 14.03.2025	Rinder-Gulasch mit Salzkartoffeln Blattsalat Vinaigrette 9,I,J	Maracujaquark G,5

Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Hauptallergene	<p>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfit</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N Weichtiere</p>	
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel</p> <p>2 mit Antioxidationsmittel</p> <p>3 mit Geschmacksverstärker</p> <p>4 mit Süßungsmittel</p> <p>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln</p> <p>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p> <p>8 mit Farbstoff</p> <p>9 geschwefelt</p> <p>10 gewachst</p> <p>11 geschwärtzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>	