

Speiseplan 2025



Woche 09-2025	Menü I Vollkost	Dessert
Montag 24.02.2025	Backfisch (Seelachs) mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln G,D,C,9,A1	Vanillemilchpudding G,5
Dienstag 25.02.2025	Tortellini (Käsefüllung) mit Tomatensoße und Reibekäse Blattsalat Vinaigrette C,G,I,J,A1	Stückobst
Mittwoch 26.02.2025	Kartoffelcremesuppe mit Wursteinlage (Geflügel) Vollkornbrötchen A1,3,G,I,J	Kirschquark G,5
Donnerstag 27.02.2025	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße und Spätzle Eisbergsalat mit Joghurdressing G,A1,C,I,J	Stückobst
Freitag 28.02.2025	Gnocchi mit Erbsen-Frischkäsesoße C,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 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