

Speiseplan 2025



KW 14	Menü I Vollkost	Dessert
Montag 31.03.2025	Gemüsereispfanne Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing I,J	Stückobst
Dienstag 01.04.2025	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterquarkdip C,A1,G	Butterkekse A1,C,5
Mittwoch 02.04.2025	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelstampf A1,C,G	Schokomilchpudding G,5
Donnerstag 03.04.2025	Fischstäbchen mit Spinat und Salzkartoffeln Gurkensalat A1,C,9,I,J	Stückobst
Freitag 04.04.2025	Maultaschen (Rind) mit Tomatensoße Blattsalat mit Joghurtdressing A1,C,G	Vanillejoghurt 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 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmitteln 2 mit Antioxidationsmitteln 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmitteln 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