

Speiseplan 2025



KW 20-2025	Menü I Vollkost	Dessert
Montag 12.05.2025	Hühnerfrikassee mit Reis Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing G,A1,I,J	Stückobst
Dienstag 13.05.2025	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterquarkdip C,A1,G	Butterkekse A1,C,5
Mittwoch 14.05.2025	Milchschnitzel "Wiener Art" mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelstampf A1,G	Schokomilchpudding G,5
Donnerstag 16.05.2025	Fischstäbchen mit Spinat und Salzkartoffeln Gurkensalat A1,C,9,I,J	Stückobst
Freitag 17.05.2025	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