

Speiseplan 2025



Woche 21-2025	Menü I	Dessert
Montag 19.05.2025	Backfisch (Seelachs) mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Vanillemilchpudding
Dienstag 20.05.2025	Spaghetti (Vollkorn) mit Tomatensoße und Reibekäse Blattsalat Vinaigrette	Stückobst
Mittwoch 21.05.2025	Kartoffelcremesuppe mit Wursteinlage (Geflügel) Vollkornbrötchen	Kirschquark
Donnerstag 22.05.2025	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße und Spätzle Eisbergsalat mit Joghurdressing	Birne
Freitag 23.05.2025	Gnocchi mit Erbsen-Frischkäsesoße	Butterkekse

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 / Sulfite</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 geschwärzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>	