

Speiseplan 2025



Woche 21-2025	Menü I	Menü II	Dessert
Montag 19.05.2025	Backfisch (Seelachs) mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Gemüseknuspritzel mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Vanillemilchpudding
Dienstag 20.05.2025	Tortellini (Käsefüllung) mit Tomatensoße und Reibekäse Blattsalat Vinaigrette	Spaghetti (Vollkorn) mit Tomatensoße und Reibekäse Blattsalat Vinaigrette	Stückobst
Mittwoch 21.05.2025	Kartoffelcremesuppe mit Wursteinlage (Geflügel) Vollkornbrötchen	Kartoffelcremesuppe Vollkornbrötchen	Kirschquark
Donnerstag 22.05.2025	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße und Spätzle Fihersalat mit Joghurdressing	Brokkoliacken mit Rahmsoße und Spätzle Fihersalat mit Joghurdressing	Birne
Freitag 23.05.2025	Gnocchi mit Erbsen-Frischkäsesoße	Gnocchi mit Erbsen-Frischkäsesoße	Kuchen
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 Getreide) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew; H6 Pecan; H7 Macadamianüsse) I Cellulose J Sulfid K Sesam L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßholzwurzel N Weizen	
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerverwertungs- und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 aromatisiert 11 geschwärzt 17 mit Phosphat	