Speise Plan

Kalenderwoche: 49

Montag 30.11.2026	**Möhreneintopf** g, i **Hackbällchen** R, i **Brötchen** a1
Dienstag 01.12.2026	**Eierkuchen** a1, c, g **Apfelmus** 3
Mittwoch 02.12.2026	**Hähnchenschnitzel** a1 **Reis** **Buttergemüse** g **Soße** g, i
Donnerstag 03.12.2026	**Kartoffeln** **Spinat** g **Rührei** c, g
Freitag 04.12.2026	**Wedges** **Ketchup** i **Dip** g **Rohkost**

Änderungen vorbehalten

Alle Soßen und Suppen werden mit frischem Gemüse zubereitet

Gemüse/Salat/Rohkost im Wechsel

Eine vegetarische Alternative wird auf Wunsch angeboten

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = gewachst; 8 = Phosphat; 9 = Süßungsmittel; 10 = eine Zuckerart und Süßungsmittel; 11 = enthält eine Phenylalaninquelle;
Allergene: a = glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; a1 = Weizen; a2 = Roggen; a3 = Gerste; a4 = Hafer; a5 = Dinkel; a6 = Kamut; b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c = Ei und -erzeugnisse; d = Fisch und -erzeugnisse; e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f = Soja und -erzeugnisse; g = Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose); h = Schalenfrüchte und -erzeugnisse; h1 = Mandeln; h2 = Haselnüsse; h3 = Walnüsse; h4 = Cashewnüsse; h5 = Pecannüsse; h6 = Paranüsse; h7 = Pistazien; h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse; i = Sellerie; j = Senf; k = Sesam und -erzeugnisse; l = Schwefeldioxid, Sulfite; m =Lupine und -erzeugnisse; n = Weichtiere und -erzeugnisse
Fleischart: S) Schwein; R) Rind; G) Geflügel
Allergenhinweis: Wenn du auf Allergene reagierst, wende dich bitte an das Ausgabepersonal! In unserem Betrieb werden auch Zutaten mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen verarbeitet. Deshalb können unbeabsichtigte Kontaminationen mit Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.