

Speiseplan



Montag 02.03.26		Dienstag 03.03.26		Mittwoch 04.03.26		Donnerstag 05.03.26		Freitag 06.03.26	
Menü 1		Menü 1		Menü 1		Menü 1		Menü 1	
Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons	A,C,I 1	Alaska Seelachsfilet	A,C	Frikadelle	A,B,C	Hähnchenschnitzel	A,C,G	Erbseintopf	I,1,3
Risi – Bisi	I	Biokartoffeln aus RH	B,G	Butterreis	G	Kroketten	I,C	Wursteinlage	A
		Remouladensoße	I,B	Pfeffer-Rahm-Soße		Jägersoße	B,G	Landbrot	
		Gemüse		Bohnensalat		Salat			
Menü 2		Menü 2		Menü 2		Menü 2		Menü 2	
Gemüseragout		Kartoffeln mit Remouladensoße	B,G	Veg. Bratling	B,I,K	Veg. Schnitzel	A,C,G	Erbseintopf	I,1,3
		Grillgemüse						Landbrot	A
Nudeln mit Soße		Nudeln mit Soße		Nudeln mit Soße		Nudeln mit Soße		Nudeln mit Soße	
Ja		Ja		Ja		Ja		Ja	
Nachtisch		Nachtisch		Nachtisch		Nachtisch		Nachtisch	
Obst		Pudding	A,C,F, G,H,4	Joghurt mit Früchten	G	Kompott		Gebäck	A,C,E,F, G,H,K

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = coffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle, 11 = gewachst, 12 genetisch verändert

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Senf, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Krebstiere, K = Sesamsamen, L = Lupinen, M = Weichtiere, N = Schwefeldioxid und Sulfite

KW 10

Änderungen vorbehalten