



WOCHENSPEISEPLAN KW: 21

Mit Liebe gemacht, für kleine und große Genießer!

Montag, 19.05.2025		Kennzeichnung
	Puten-Rahm-Geschnetzeltes	g
	Penne	a, a1
Salat:	Grüner Salat mit Mais und Gurken	
Salatsauce:	Kräuterdressing	
Nachtisch:	Frisches Obst	

Dienstag, 20.05.2025		Kennzeichnung
	Gemüse-Kartoffelpfanne	
	Kräuterquark	g
Salat:	Karottensalat	
Nachtisch:	Marmorkuchen	a, a1, c, g

Mittwoch, 21.05.2025		Kennzeichnung
	Pizza Salami (Geflügel)	a, a1, g
Salat:	Rohkost	
Nachtisch:	Frisches Obst	

Donnerstag, 22.05.2025		Kennzeichnung
	Veg.Blumenkohl-Käse-Medaillon	a, a1, c, g
	Reis	
	Kräutersauce	g
Salat:	Gurkensalat	
Nachtisch:	Fruchtjoghurt	g

Freitag, 23.05.2025		Kennzeichnung
	Fischstäbchen (Seelachs)	a, a1, d
	Kartoffelpüree	g, l
	Remoulade	
Salat:	Rohkost	
Nachtisch:	Frisches Obst	

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:		Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:	
1 mit Farbstoff		a Glutenhaltiges Getreide	e Erdnuss
2 mit Konservierungsstoff		a1 Weizen	f Soja
3 mit Antioxidationsmittel		a2 Roggen	g Milch und Milcherzeugnisse (L)
4 mit Geschmacksverstärker		a3 Gerste	h Schalenfrüchte / Nüsse
5 geschwefelt		a4 Hafer	h1 Mandel
6 geschwärzt		a5 Dinkel	h2 Haselnuss
7 gewachst		a6 Kamut	h3 Walnuss
8 mit Phosphat		b Krebstiere	h4 Kaschunuss
9 mit Süßungsmittel		c Eier	h5 Pekannuss
10 enthält eine Phenylalaninquelle		d Fisch	h6 Paranuss
			h7 Pistazie
			h8 Macadamianuss
			i Sellerie
			j Senf
			k Sesam
			l Schwefeldioxid
			m Lupine
			n Weichtiere