

# SPEISEPLAN

26.09 bis 30.09.2022  
(Kalenderwoche 39)

## MONTAG

Tomaten-Kokossuppe<sup>(g,i)</sup>  
mit Baguette<sup>(aw)</sup>

Grafinierter  
Gemüseauflauf<sup>(g,i)</sup>  
mit Tomatenpesto

Knabbergemüse  
Handobst

## DIENSTAG

Nudeln<sup>(aw)</sup>  
mit Paprikasoße<sup>(i)</sup>,  
Kichererbsen und  
Kräuter-Knoblauchöl

Soljanka<sup>(i)</sup>  
Mit Brot<sup>(aw)</sup>

Knabbergemüse, Handobst  
Milchreis<sup>(g)</sup> mit  
Apfelkompott

## MITTWOCH

Rindergulasch<sup>(i)</sup>  
mit Rotkohl und  
Kartoffel-Sellerie  
Püree<sup>(i,g)</sup>

Sojagulasch<sup>(i)</sup>  
mit Rotkohl und  
Kartoffel-Sellerie  
Püree<sup>(i,g)</sup>

Für beide Menüs:  
Knabbergemüse  
Handobst

## DONNERSTAG

Gemüsecurry<sup>(i)</sup>  
mit Mango, Kokosnuß und  
Reis

Gebackene Frühlingssrolle<sup>(aw,c)</sup>  
mit gebratenem Reis und  
Currysoße<sup>(i)</sup>

Knabbergemüse, Salat, Kerne  
Handobst

## FREITAG

Fischstäbchen<sup>(aw)</sup>  
mit Spinat<sup>(g)</sup> und  
Salzkartoffeln

Linsenbratling<sup>(c)</sup>  
mit Spinat<sup>(g)</sup> und  
Salzkartoffeln

Für beide Menüs:  
Knabbergemüse,  
Salat, Kerne, Handobst

 **Fleisch**  **Vegetarisch**  **Fisch**

MSC oder ASC

\*Zu allen Salatangeboten gibt es wahlweise Joghurt<sup>(g)</sup>- oder Essig-Öl-Dressing.

### Allergen-Kennzeichnung

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| a glutenhaltige Getreide    | e Erdnüsse (-Erzeugnisse)                     |
| aw Weizen                   | f Soja (-Erzeugnisse)                         |
| ar Roggen                   | g Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose) |
| ag Gerste                   | h Scheinfrüchte (Nüsse)                       |
| ah Hafer                    | i Sellerie (-Erzeugnisse)                     |
| ad Dinkel                   | j Senf (-Erzeugnisse)                         |
| ak Kamut                    | k Sesam (-Erzeugnisse)                        |
| b Krebstiere (-Erzeugnisse) | l Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/l      |
| c Eier (-Erzeugnisse)       | m Lupinen (-Erzeugnisse)                      |
| d Fisch (-Erzeugnisse)      | n Weichtiere (-Erzeugnisse)                   |

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 8 mit Phosphat                     |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 9 mit Süßungsmitteln               |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 mit Zuckerarten, Süßungsmitteln |
| 5 geschwefelt              | 12 mit Zuckeraustauschstoffen      |
| 6 geschwärzt               | 13 mit Chinin                      |
| 7 gewachst                 | 14 mit Koffein                     |

### Lebensmittel- inhaltsstoffe

- R Rindfleisch
- G Geflügelfleisch
- F Fisch



TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET | NATÜRLICH SELBSTGEMACHT  
REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD