

SPEISEPLAN

05.12. bis 09.12.2022
(Kalenderwoche 49)

MONTAG

Kürbissuppe ⁽¹⁾
mit Ingwer und
Vollkornbrot ^(aw,ar,ag,ad)

Gemüsemautaschen ^(aw)
mit Wurzelgemüse und
Salzkartoffeln

Knabbergemüse
Handobst

DIENSTAG

Gebratene Nudeln ^(aw)
mit Asia-Gemüse ⁽¹⁾,
Ei ^(c) und Süß-Saurer-Soße

Gebackene Champignons ^(aw,c)
mit Zartweizen ^(aw)
Eisbergsalat und
Kräuterquark ^(g)

Knabbergemüse
Vanillepudding ^(g) mit
Zimt-Birne

MITTWOCH

Reispfanne ⁽¹⁾
mit Erbsen, Möhren, Brokkoli
und Zwiebel-Rahmsoße ^(g)

Käsespätzle ^(aw,g,c)
mit Schmorzwiebeln
und grünem Salat

Knabbergemüse

DONNERSTAG

Geflügelbratwurst ^(G)
mit Tomaten-Currysauce
und Backkartoffeln

Falafelbällchen ^(aw)
mit Tomaten-Currysauce
und Backkartoffeln

Knabbergemüse,
Salat, Kerne
Handobst

FREITAG

Seelachs ^(F)
in Kräuter-Soße ^(g)
mit Zitronenknusper ^(aw)
und Vollkornreis

Brokkoli
in Kräuter-Soße ^(g)
mit Zitronenknusper ^(aw)
und Vollkornreis

Knabbergemüse,
Salat, Kerne



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/1
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