

SPEISEPLAN

12.12. bis 16.12.2022
(Kalenderwoche 50)

MONTAG

**Kartoffel-
Bohneneintopf** ⁽¹⁾
mit Rindfleisch ^(R)

**Kartoffel-
Bohneneintopf** ⁽¹⁾

Knabbergemüse,
Kandobst

DIENSTAG

Indisches Dhal-Curry
mit Linsen, Blumenkohl,
Tomaten ⁽¹⁾ und Reis

Großer gemischter Salat
mit Olive, Feta ^(G) und Mais

Knabbergemüse,
Quark ^(G) mit Banane

MITTWOCH

**Vollkorn-
Nudelaufauf** ^(aw)
mit mediterranem Gemüse
und Hirtenkäse ^(G) und
gerösteten Kürbiskernen

Gemüsesuppe ⁽¹⁾
mit Kartoffeln und
Sonnenblumenbrot ^(aw)

Knabbergemüse,
Salat, Kerne

DONNERSTAG

**Hähnchen-
Knusperschnitzel** ^(G,aw,C)
mit Kartoffelstampf ^(G) und
Kaisergemüse ^(G)

**Blumenkohl-
Käsestern** ^(aw,C,G)
mit Kartoffelstampf ^(G)
und Kaisergemüse ^(G)

Knabbergemüse, Salat,
Kerne,
Handobst

FREITAG

Wildlachs-Stäbchen ^(F,aw)
mit Spinat ^(G) und
Salzkartoffeln

Linsenbratling ^(F)
mit Spinat ^(G) und
Salzkartoffeln

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 Zuckerarien, 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