

# SPEISEPLAN

16.05. bis 20.05.2022  
(Kalenderwoche 20)

## MONTAG 16.05.

**Käse-Lauch-Suppe**<sup>i, g</sup>  
mit Kartoffeln  
und Baguette<sup>aw</sup>

**Grafinierter  
Gemüseauflauf**<sup>g, i</sup>  
mit Tomatenpesto

Für beide Menüs:

Knabbergemüse

Handobst

## DIENSTAG 17.05.

**Rinderragout**<sup>i</sup>  
mit Mais, Bohnen  
und Kartoffeln

**Sojaragout**<sup>f, i</sup>  
mit Mais, Bohnen  
und Kartoffeln

Für beide Menüs:

Knabbergemüse

Handobst

## MITTWOCH 18.05.

**Falafelbällchen**<sup>aw</sup>  
mit Couscous<sup>aw, i</sup>,  
Kreuzkümmel-Joghurt<sup>g</sup>,  
Eisbergsalat, Tomate  
und Fladenbrot<sup>aw, k</sup>

**Mexikanische Reispfanne**  
mit Mais, Bohnen  
und Paprika

Für beide Menüs:

Knabbergemüse  
Salat und Kerne

Handobst

## DONNERSTAG 19.05.

**Vanille-Milch-Nudeln**<sup>aw, g</sup>

**Weißes Bohnensüppchen**<sup>g</sup>  
mit Vollkornknäckebrot<sup>aw, ar, ag, ad</sup>

Für beide Menüs:

Knabbergemüse

Handobst

## FREITAG 20.05.

**Wildlachsfilet**  
in Mango-Currysoße<sup>i, g</sup>  
mit Brokkoli  
und Ebly Zartweizen<sup>aw</sup>

**Soja**  
in Mango-Currysoße<sup>i, g</sup>  
mit Brokkoli  
und Ebly Zartweizen<sup>aw</sup>

Für beide Menüs:

Knabbergemüse  
Salat und Kerne

Handobst



### 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