









Unser Speiseplan für diese Woche

KW 06
03.02. - 07.02.2025



	Montag 03.02.2025		Dienstag 04.02.2025		Mittwoch 05.02.2025		Donnerstag 06.02.2025		Freitag 07.02.2025		
Mittagessen	Cremiger Kartoffeleintopf mit Geflügelwiener  Bio- Gourmetbaguette	g, 4	Putenschinken- nudeln 	a1, 3	Fischburger (MSC-Backfisch Seelachsfilet mit Burgerbrot) 	a1,d,l	Brokkoligratin 	9	Tomatencreme- suppe 	9	
	Vegetarisch: Mediterranes Gemüse Bulgur Sauerrahmdip	a1,a5 - a1 9	Tomatensauce geriebener Gouda Vegetarisch: Bio-Nudeln Basilikumsauce geriebener Gouda	- 9 a1 9 9	Kartoffelwedges Kräuterremoulade Vegetarisch: Gemüseburger Joghurdip zu Burger 	- g,k a1,3, g,l,c	Bio-Kartoffelstampf	9	Grießbrei mit Zimt & Zucker Apfelmus	a1, g -	
	Bio-Bunter Obstkorb	-									
	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	
	Brotzeit	Bio- Rohkostplatte	-	Bio-Obstkorb	-	Bio-Bauerbrot mit Frischkäse	a1,g	Bio-Mini Zimtschnecke	a1,c,g	Bio-Mais-Reis- Waffel	-

Legende Allergenkennzeichnung:

a= Glutenhaltiges Getreide (a1= Weizen, a2= Dinkel, a3= Khorasan-Weizen, a4= Roggen, a5= Gerste, a6= Hafer); b=Krebstiere; c= Eier; d= Fische; e= Erdnüsse; f= Sojabohnen; g= Milch; h= Schalenfrüchte (h1= Mandeln, h2= Haselnüsse, h3= Walnüsse, h4= Cashewnüsse, h5= Pecanüsse, h6= Paranüsse, h7= Pistazien, h8= Macadamie-/ Queenslandnüsse); i= Sellerie; k= Senf; l= Sesamsamen; m= Schwefeldioxid und Sulfite; n= Lupinen; o= Weichtiere

Legende Zusatzstoffkennzeichnung:

1= „mit Farbstoff“; 2= „mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“; 3= „mit Antioxidationsmittel“; 4= „Nitrat“ oder/ und „Nitritpökelsalz“(kann 2 und 3 ersetzen); 5= „mit Geschmacksverstärker“; 6= „geschwärzt“; 7= „gewachst“ ; 8= „mit Phosphat“; 9= „mit Süßungsmitteln“; 10= Bei Tafelsüßen „auf der Grundlage von“ ergänzt durch verwendetes Süßungsmittel; 11= „enthält eine Phenylalaninquelle“; 12= „kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken“