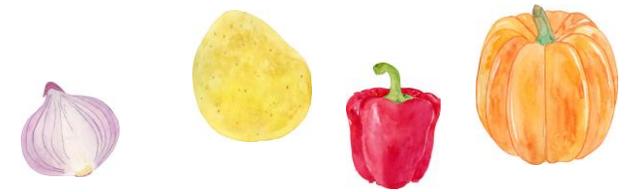




# Unser Speiseplan für diese Woche

KW 18  
28.04. - 02.05.2025



	Montag 28.04.2025		Dienstag 29.04.2025		Mittwoch 30.04.2025		Donnerstag 01.05.2025		Freitag 02.05.2025	
<b>Mittagessen</b>	Überbackener Blumenkohl mit Bechamelsauce 	g	Bio-Nudeln 	a1	Fischburger (MSC-Backfisch (Seelachs), Burgerbrötchen) 	d, a1, l	„Feiertag“  Einrichtung geschlossen		Lunchtüten für die Ganztagsklassen	a1, a2, g
	Bio-Risoleé-Kartoffeln	-	Basilikumsauce	g	Kräuterremoulade	g, k				
	Birnen Puddingcreme alá Sükran	g	geriebener Gouda	g	Vegetarisch: Gemüseburger (Gemüsebratling, Burgerbrötchen) 	3, g, a 1, l, c				
	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-	Bio-Salatbuffet	-				
<b>Brotzeit</b>	Bio-Obstkorb	-	Bio-Rohkostplatte	-	Bio-Gemüseaufstrich Bio-Rustikalbaguette	a1, a2 .a3				

## 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 übermäßigem Verzehr abführend wirken“