



SPEISEPLAN

24. - 28. März 2025 KW 13

MONTAG 	Fisch Stäbchen Bio Rahm-Wirsing-Spinat	Bio Petersilienkartoffeln	Bio Birne
	A3 C G D	G	
DENSTAG 	Flammkuchen Bio Lauch, Paprika, Brokkoli	Bio Rohkost	Bio Hafer Frucht Shake
	A3 G		A6 G
MITTWOCH 	Bio Hühnerbrühe Karotten, Sellerie, Schnittlauch	Pfannkuchen Streifen	Apfelstrudel Bio Vanillesoße
	I	A3 C G	A3 C G
DONNERSTAG 	Bio Vollkornnudeln Rinder-Gemüse- Bolognese Grana Padano	Bio Tomaten-Erbсен-Mais Feldsalat Buttermilch Dressing	Bio Natur Joghurt mit Quinoa Pops
	A8 A3 I G	G	G
FREITAG 	Bio Gemüse – Klößchen Paprika-Käse-Soße	Bio Gebratener Gemüse Sesam Reis	Bio Apfel
	A3 C G	K	

Änderungen vorbehalten



Übersicht Kennzeichnungspflichtige Allergene

A <i>Glutenhaltiges Getreide</i>	A1 Weizen A2 Hartweizen A3 Weizenmehl A4 Roggen A5 Gerste A6 Hafer A7 Grünkern A8 Dinkel A9 Kamut
B <i>Krebstiere</i>	Garnelen, Hummer, Krabben, Langusten, Shrimps, Scampi, Fluss –und Taschenkrebse, Seespinnen
C <i>Eier</i>	Eier von Hühnern, Gans, Pute, Ente, Wachtel, Taube, Strauß
D <i>Fische</i>	Alle Sorten von Fisch
E <i>Erdnüsse</i>	z.B. Erdnussöl,
F <i>Sojabohnen</i>	
G <i>Milch</i>	Milch von Kühen, Ziege, Schaf, Büffel, Pferd
H <i>Schalenfrüchte</i>	H1Mandeln H2 Hasel- H3 Wal- und H4 Cashewnüsse H5 Pecannüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse
I <i>Sellerie</i>	Knollen- Bleich- und Staudensellerie
J <i>Senf</i>	Alle Senfsorten: weiße, braune und schwarze Senfsaaten
K <i>Sesamsamen</i>	Alle Sesamsorten: gelb, schwarz
L <i>Schwefeldioxid und Sulfit</i>	Deklarationspflichtig ab einer Menge von mehr als 10 mg /kg oder 10 mg / l
M <i>Lupinen</i>	
N <i>Weichtiere</i>	Schnecken, alle Muscheln, Tintenfische
Zusatzstoffe:	1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Nitritpökelsalz 6 geschwefelt 7 geschwärzt (Oliven) 8 mit Phosphat 9 gewachst 10 mit Süßungsmitteln 11 chininhaltig 12 koffeinhaltig 13 enthält eine Phenylalaninquelle



DE-ÖKO 006