



SPEISEPLAN

5. - 9. Mai 2025 KW 19

MONTAG 	Seelachsfilet gebacken mit Bio Quark-Kresse Dip	Kroketten Bio Kaisergemüse	Bio Birne
	A3 C D	G	G
DIENSTAG 	Bio Lasagne Gemüse und Rinderhack	Bio Rohkost	Mango Mus
	A3 G I		3
MITTWOCH 	Bio Linsen Gemüse Suppe	Bio Karotten-Roggen Brötchen	Schoko-Pudding Bio Frucht Topping
	I	A3 A4 A8	G
DONNERSTAG 	Pizza Funghi Bio Tomaten Mozzarella Champignon	Bio Grüner Salat Radieschen u. Chia Samen Buttermilch Dressing	Bio Apfel
	A3 G	G	G
FREITAG 	Reis- und Hartweizennudeln mit Erbsen-Spargel-Sahne Soße	Bio Gemischter Quinoa Salat Himbeerdressing	Bio Hafer Frucht Shake
	A3 G		G A6

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 Sulfid</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