



	SPEISEPLAN 26 - 30. Mai 2025 KW 22		
MONTAG 	Flammkuchen Bio Paprika und Mais	Bio Rohkost	Bio Natur Joghurt und Müsli
DIENSTAG 	A3 G Seelachs Filet gebacken Bio Kräuter Dip	Bio Ofenkartoffeln Lauch und Stangenbohnen	G, A3 A8 Bio Banane
MITTWOCH 	A3 C G D Bio Rinderhack-Frikadellen Steinpilz – Champignon-Soße	Bio Vollkorn und Langkornreis	Bio Smoothie
DONNERSTAG 	A3 I C G FEIERTAG		3
FREITAG 	Bio Linsen u. Hartweizennudeln Rote Beete Spargel Sahne Soße mit Grana Padano	Bio Möhren-Apfel Sojasprossen Salat Cocktail Dressing	Bio Quark-Chia- Fruchtmus
	A3 G	C	G 3

Änderungen vorbehalten

Übersicht Kennzeichnungspflichtige Allergene

A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fische E Erdnüsse F Sojabohnen G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite M Lupinen N Weichtiere Zusatzstoffe:	A1 Weizen A2 Hartweizen A3 Weizenmehl A4 Roggen A5 Gerste A6 Hafer A7 Grünkern A8 Dinkel A9 Kamut Garnelen, Hummer, Krabben, Langusten, Shrimps, Scampi, Fluss –und Taschenkrebse, Seespinnen Eier von Hühnern, Gans, Pute, Ente, Wachtel, Taube, Strauß Alle Sorten von Fisch z.B. Erdnussöl, Milch von Kühen, Ziegen, Schaf, Büffel, Pferd H1Mandeln H2 Hasel- H3 Wal- und H4 Cashewnüsse H5 Pecannüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse Knollen- Bleich- und Staudensellerie Alle Senfsorten: weiße, braune und schwarze Senfsaaten Alle Sesamsorten: gelb, schwarz Deklarationspflichtig ab einer Menge von mehr als 10 mg /kg oder 10 mg / l Schnecken, alle Muscheln, Tintenfische 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
---	--



GUTEN APPETIT * BUON APPETITO



DE-ÖKO 006