

# WOCHENSPEISEPLAN

## 29.09-03.10.2025 (KW 40)

|                                     | Montag                                                            | Dienstag                                                            | Mittwoch                                           | Donnerstag                                                                                     | Freitag       |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Menü</i>                         | Bio-Nudeln mit<br>Paprikarahmsauce<br>und Hartkäse<br>A1,G,C<br>★ | Rinderkraftsuppe mit<br>Gemüse und Bio-<br>Brötchen<br>A1,A3,I<br>★ | Hühnerfrikassee<br>mit Bio-Reis<br>G,I<br>★        | Hähnchenbrustfilet mit<br>Rahmsauce, Bio-<br>Blumenkohl und<br>Kartoffelpüree<br>A,,G,C,I<br>★ | Feiertag<br>★ |
| <i>Vegetarische<br/>Alternative</i> | ★                                                                 | Gemüsesuppe und<br>Bio-Brötchen<br>A1,A3,I<br>★                     | Vegetarische Frikassee<br>mit Bio-Reis<br>G,I<br>★ | Blumenkohl mit<br>Rahmsauce und<br>Kartoffelpüree<br>A,G,I,C<br>★                              | ★             |
| <i>Dessert</i>                      | Obst                                                              | Schokopudding<br>G                                                  | Erdbeerjoghurt<br>G                                | Waldfruchtjoghurt<br>G                                                                         |               |

Die Zuordnung zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen sind in der Legende einsehbar.  
Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

# LEGENDE ZUM SPEISEPLAN

## **Allergene:**

A. Glutenhaltiges Getreide,

A1. Weizen

A2. Roggen

A3. Gerste

A4. Hafer

B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H. Schalenfrüchte

H1. Mandeln

H2. Haselnüsse

H3. Walnüsse

H4. Cashewkerne

H5. Pecannüsse

H6. Paranüsse

H7. Pistazien

H8. Macadamianüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für

verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Unsere gekennzeichneten Bio-Zutaten sind zertifiziert von der ABCERT DE-ÖKO-006.

## **Zusatzstoffe:**

1. mit Farbstoff

2. mit Konservierungsstoffen

3. mit Antioxidationsmitteln

4. mit Geschmacksverstärker

5. geschwefelt

6. geschwärzt

7. gewachst

8. mit Phosphat

9. mit Süßungsmittel

10. mit Citronensäure

11. enthält eine Phenylalaninquelle

## **Fleischarten**

„R“: Rind

„Schw“: Schwein

„Kl.“: Kalb

„F“: Fisch

„Veg.“: vegetarisch