

# Speiseplan

Woche vom 13.01.2025 bis 19.01.2025, KW 3



	<b>Montag, 13.01.25</b>	<b>Dienstag, 14.01.25</b>	<b>Mittwoch, 15.01.25</b>	<b>Donnerstag, 16.01.25</b>	<b>Freitag, 17.01.25</b>
<b>Menü 1</b>	Gräupcheneintopf mit Kasslerwürfeln und Brot, dazu Dessert  a, a1, a2, c, g, 1, 2, 11, 13	Fischstäbchen mit lockerem Kartoffelpüree und Soße, dazu Gurkensalat  a, a1, a2, c, d, g, i, j	Makkaroni mit fruchtiger Tomatensoße und einem Jägerschnitzel, dazu Obst  a, a1, a2, c, g, i, j	Beefsteak mit Butterbohnen, Kartoffeln und Soße  a, a1, a2, c, g	Suppe, Eierkuchen mit Apfelmus  a, a1, a2, c, g, i, j, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 11
<b>Menü 2</b>	Vegetarischer Möhreeneintopf, dazu Brot und Dessert  a, a1, a2, c, g, i, j, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 11	Buntes Eierragout mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat  a, a1, a2, a3, c, g, i, j	Indisches Gemüsecurry auf Reis, dazu Obst  a, a1, a2, c, g	Hefeklöße mit warmer Vanillesoße, dazu Kirschkompott  a, a1, a2, c, g, 3, 4, 5, 6	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln  a, a1, a2, c, g, i, j

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel Cyclamat, 5 mit Süßungsmittel Aspartam, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Farbstoff, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergenkennzeichnung: enthält a Glutenhaltiges Getreide\*, a1 Weizen\*, a2 Roggen\*, a3 Gerste\*, a4 Hafer\*, a5 Dinkel\*, a6 Kamut od. Hybridstämme\*, b Krebstiere\*, c Eier\*, d Fisch\*, e Erdnüsse\*, f Soja\*, g Milch (einschl. Laktose)\*, h Schalenfrüchte\*, h1 Mandel\*, h2 Haselnuss\*, h3 Walnuss\*, h4 Cashewnuss\*, h5 Pecannuss\*, h6 Paranuss\*, h7 Pistazie\*, h8 Macadamianuss\*, i Sellerie\*, j Senf\*, k Sesamsamen\*, l Schwefeldioxid und Sulfite\*, m Lupine\*, n Weichtiere (Mollusken) \* (\* und Erzeugnisse daraus)