

# Speiseplan 2025



Woche 06-2025	Menü I	Menü II	Dessert
Montag 03.02.2025	Gyros (Geflügel) mit Tomatenreis und Tzatziki Krautsalat I,J,G,1	Gemüsehaschee mit Tomatenreis und Tzatziki Krautsalat I,J,G,1	Erdbeeryoghurt G,5
Dienstag 04.02.2025	<u>Vorsuppe</u> Brokkolicremesuppe <u>Süße Hauptspeise</u> Kaiserschmarren mit heißen Kirschen A1,G,5,9	<u>Vorsuppe</u> Brokkolicremesuppe <u>Süße Hauptspeise</u> Kaiserschmarren mit heißen Kirschen A1,G,5,9	-
Mittwoch 05.02.2025	Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln Rohkost und Kräuterquarkdip A1,D,G,9	Blumenkohlhappen mit Salzkartoffeln Rohkost und Kräuterquarkdip A1,G,C,9	Stückobst
Donnerstag 06.02.2025	Chili Con Carne (Rinderhack,Rote Bohnen,Linsen, Tomaten,Zwiebeln) mit parboiled Reis Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing I,J	Chili Sin Carne (Rote Bohnen,Linsen, Tomaten,Zwiebeln) mit parboiled Reis Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing F,i,J	Schokomilchpudding G,5
Freitag 07.02.2025	Mac'n'Cheese mit Röstzwiebeln A1,G	Mac'n'Cheese mit Röstzwiebeln A1,G	Stückobst
Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)			
Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere	
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat	