

02.06.2025-06.06.2025 (KW 23)

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 02.06.2025	(R) Sauce Bolognese mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Möhrenstreifen, Nudeln getrennt 2,3a,7,8	(V) Gemüsebolognese mit Tomaten, Möhrenstreifen, Sellerie, Nudeln getrennt, 3a,8	Lecker-mäulchen
Dienstag 03.06.2025	(G) Geflügelrahmgulasch mit Kartoffeln und Kaisergemüse ^{2,3a,21}	(V) Italienisches Pfannengemüse (Zucchini, Paprika, Brechbohnen, Zwiebeln) mit Kartoffeln ^{2, 3a, 21} ★	Stracciatella-Joghurt
Mittwoch Veggie-tag ☺ 04.06.2025	(V) Nudelpfanne Kunterbunt (Paprika, Tomaten, Erbsen, Möhren in einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce) Nudeln getrennt ^{2,3a,21} . ★	(V) Nudelpfanne Kunterbunt (Paprika, Tomaten, Erbsen, Möhren in einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce) Nudeln getrennt ^{2,3a,21} . ★	Obst
Donnerstag 05.06.2025	(R) 1 Köfte (Fleischbällchen aus Rinderhackfleisch, Gemüse, Käse) dazu Parboiled Reis und Bunte Gemüsesauce mit dreierlei Paprika (Rot, Grün, Gelb) ^{2,3a,7,8,10} ★	(V) Bunte Gemüsesauce mit dreierlei Paprika (Rot, Grün, Gelb) Zwiebeln, Parboiled Reis getrennt, Krautsalat ^{3a}	Becherjoghurt
Freitag 06.06.2025	(V) Nudeln mit 3 Käse Sauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Essig/Öl ^{2,3a,10}	(V) Nudeln mit 3 Käse Sauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Essig/Öl ^{2,3a,10}	

Die Speisen unterliegen dem HACCP Konzept.
Änderungen des Speiseplans bleiben vorbehalten.

G= Geflügel, R= Rind, F= Fisch, S= Schwein, V = Vegetarisch

DGE-Empfehlung = ★

Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung Lebensmittel- Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011

Aushang zum Speiseplan

Stand: September 2024

- 2 Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)
- 3 Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - 3a: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN
 - 3b: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: ROGGEN
 - 3c: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: GERSTE
 - 3d: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: HAFER
 - 3e: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: DINKEL
 - 3f: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: KAMUT
- 4 Soja und Sojaerzeugnisse
- 5 Nitritpökelsalz
- 6 Fisch und Fischerzeugnisse
- 7 Eier und Eierzeugnisse
- 8 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 9 Sesam und Sesamerzeugnisse
- 10 Senf und Senferzeugnisse
- 11 Farbstoffe
- 12 Konservierungsstoff,
- 13 Geschmacksverstärker,
- 14 Schwefeldioxid und Sulfite > 10 ppm
- 15 Phosphat
- 16 Krebstiere
- 17 Weichtiere (Mollusken) und Erzeugnisse, wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern
- 18 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 19 Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupineerzeugnisse
- 20 Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
 - 20a: Schalenfrüchte, namentlich: MANDELN (*Amygdalus communis* L.)
 - 20b: Schalenfrüchte, namentlich: HASELNÜSSE (*Corylus avellana*)
 - 20c: Schalenfrüchte, namentlich: WALNÜSSE (*Juglans regia*)
 - 20d: Schalenfrüchte, namentlich: CASHEWNÜSSE (*Anacardium occidentale*)
 - 20e: Schalenfrüchte, namentlich: PECANÜSSE (*Carya illinoensis*)
 - 20f: Schalenfrüchte, namentlich: PARANÜSSE (*Bertholletia excelsa*)
 - 20g: Schalenfrüchte, namentlich: PISTAZIEN (*Pistacia vera*)
 - 20h: Schalenfrüchte, namentlich: MACADAMIA- oder QUEENSLANDNÜSSE
- 21 Hülsenfrüchte

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten

Selbstgemachte Desserts (Joghurts, Pudding) haben die Allergene 2 können Spuren von 3,18, und 20, enthalten, und dürfen auf keinen Fall an die Allergie-Kinder ausgegeben werden.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen helfen wir gerne weiter!