

01.09.2025-05.09.2025 (KW 36)

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 01.09.2025	(G) Geflügelwiener mit Kartoffelpüree und Sauerkraut ^{2, 3a, 8, 10}	(V) vegetarisches Würstchen mit Kartoffelpüree und Sauerkraut ^{2, 3a, 4, 7, 8, 10}	Leibniz
Dienstag 02.09.2025	(R) dunkle Rinderbratensauce, (Rinderhackfleisch in dunkler Sauce) Nudeln getrennt, Eisberg und Sylter ^{2,3a,4,7,8,}	(V) Nudeln mit 3 Käse Sauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Eisberg und Sylter ^{3a,10} ★	Vanillepudding
Mittwoch Veggietag ☺ 03.09.2025		(V) 3 Pfannkuchen ^{mit} Apfelmus ^{2,3a} oder Schokoladencreme ^{2,3a,7,20}	Erdbeerquark
Donnerstag 04.09.2025	(G) Mailänder Nudelpfanne mit Hähnchen, Mais, Tomaten, Möhren in einer sahnigen Tomatensauce, Nudeln getrennt ^{2,3a,7}	(V) Nudelpfanne Gärtnerin (Erbsen, Babymöhren, Bohnen in einer sahnigen Tomatensauce) Nudeln getrennt ★ ^{2,3a,21}	Obst
Freitag 05.09.2025		(V) 3 vegetarische Köttbullar in typischer Sauce, Parboiled Reis getrennt, Gurkenräder. ^{2,3a,7,21,}	

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!