

03.11.2025-07.11.2025 (KW45)

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 03.11.2025	(G) Hähnchen-Frischkäse-Pfanne mit Paprika und Reis getrennt ^{2,3a} ★	(V) leckere Buchstabensuppe mit viel Suppengemüse (Möhren, Erbsen, Petersilie) ^{3a,8,21} Bauernbrot ★	Erdbeer-joghurt
Dienstag 04.11.2025	(G) 1 Bratwurst mit Püree Leipziger Allerlei ^{2,3a,7,10,21}	(V) Italienisches Pfannengemüse (Zucchini, Paprika, Brechbohnen, Zwiebeln) mit Püree ^{2,3a,21} ★	Obst
Mittwoch Veggietag ☺ 05.11.2025	(V) Unter 65 ° C : Kaltspeise : Milchreis mit Pfirsichspalten oder Apfelmus		Waffeln
Donnerstag 06.11.2025	(R) Pasta mit cremiger Hackfleischsauce (Zwiebeln, Tomaten, Sahne) ^{2,3a}	(V) Pasta mit einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce, Möhren-Mais-Salat ^{2,3a,10} ★	Fruchtjoghurt
Freitag 07.11.2025	(F) Fischfrikadelle mit milder Senfsauce, Kartoffeln getrennt, Gurkenräder ^{2,3a,6,10}	(V) Pasta mit einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce, Möhren-Mais-Salat ^{2,3a,10} ★ ⁷	Obst

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!