

12.01.2026-16.01.2026 (KW)

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 12.01.2026	(G) Hühnersuppe mit viel Suppengemüse, Muschelnudeln, 2,3a,8,21 Bauernbrot	(V) vegetarische Gemüsebolognese mit Tomaten, Möhren, ganz wenig Sellerie, Spiralnudeln getrennt	Becherjoghurt
Dienstag 13.01.2026	(G) Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln und Rahmkohlrabi ^{2,3a}	(V) Gemüsefrikadelle mit Kartoffeln Und Rahmkohlrabi ^{2,3a,7,8,21}	Paula bunte Kuh
Mittwoch Veggietag ☺ 14.01.2026	(V) Nudeln mit Champignon- Rahmsauce, Apfelmus Topping ☺ 2,3a,7,10		Obst
Donnerstag 15.01.2026	(G) 3 Cevapcici in Ajvarsauce mit Parboiled Reis getrennt, dazu Krautsalat ^{2,3a,8,10}	(V) Bunte Gemüsesauce mit dreierlei Paprika (Rot, Grün, Gelb) Zwiebeln, Parboiled Reis getrennt, Krautsalat 2,3a,8	Leibniz
Freitag 16.01.2026	(F) Lachs in Spinat-Sahne-Sauce mit Butternudeln getrennt ^{2,3a,6,10,}	(V) Spinat - Käse-Sauce mit Butternudeln getrennt ^{2,3a}	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!