

01.06.2026-05.06 (KW23)

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	(R) Sauce Bolognese mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Möhren, Spiralnudeln getrennt <sup>3a,7</sup>	(V) vegetarische Gemüsebolognese mit Tomaten, Möhren, ganz wenig Sellerie, Spiralnudeln getrennt ★ <sup>3a,8</sup>	Müsliriegel
Dienstag	<sup>Neu</sup> (G) Hähnchengeschnetzeltes Aurora mit Zucchini in Tomaten-Sahne-Sauce, Parboiled Reis getrennt <sup>2,3a</sup>	(V) 3 vegetarische Köttbullar in Rahmsauce, Kartoffeln getrennt, Rohkostsalat ★ <sup>2,3a,7,21</sup>	Paula bunte Kuh
Mittwoch Veggietag ☺	(V) Frühlingsgemüseintopf mit Muschelnudeln, Spargel, Suppengemüse, <sup>3a,21</sup> Vollkorntoast.		Obst
Donnerstag	<b>Fronleichnam</b>		
Freitag	<b>Frei</b>		

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!