

Speiseplan für die Woche

05.05.2025 – 09.05.2025

Tag	Menü	Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe
Montag	<ul style="list-style-type: none">• Manti mit Paprikasoße und Salat• Joghurt	A, B1
Dienstag	<ul style="list-style-type: none">• Gemüsesuppe mit Brot• Nussschnecken	A, B1, B2, D, F, G
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none">• Bandnudeln mit Blattspinat• Wassermelone	A, B1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none">• Gemüserösti mit Dip• Baklava	A, B1, C, D, F, G
Freitag	<ul style="list-style-type: none">• Fischstäbchen mit Kroketten und Gurkensalat• Obst	A, B1, E

Die Planung steht immer unter einem gewissen Vorbehalt, sollte es Lieferschwierigkeiten geben oder es bei Erkrankung des Küchenpersonals ggf. zu Änderungen kommen.

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff (E100-E180), **2.** Konservierungsstoffe (E200-E252), **3.** Säuerungsmittel (E260-E297), **4.** Antioxidantien (E300-E385), **5.** Verdickungs-, Gelier- und Feuchthaltemittel (E400-E422), **6.** Emulgatoren (E432-E450), **7.** Verschiedene Zusatzstoffe (E500-E585), **8.** Geschmacksverstärker /Süßstoffe (E620-E1518)

Kennzeichnung Allergene:

A = Milch, **B** = Glutenhaltige Getreide (B1 =Weizen, B2 = Roggenmehl, B3 = Dinkel, B4 = Gerste), **C** = Ei, **D** = Sellerie, **E** = Fisch, **F** = Erdnüsse, **G** = Schalenfrüchte, **H** = Soja, **I** = Sesam, **J** = Senf, **K** = Lupinen, **L** = Sulfite, **M** = Krebstiere, **N** = Weichtiere