

Wochenspeiseplan KW04 vom 19.01.-22.01.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Kartoffel-Gemüsepfanne <small>a1.a.c.d.</small>	Paniert Seelachs dazu Reis und Soße <small>a1.a.c.d.e</small>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus <small>a1.a.c.b</small>	Pfannkuchen mit Apfelmus <small>a1.a.c.d</small>
Menü 2 Vegetarisch	Kartoffel-Gemüsepfanne <small>a1.a.c.d</small>	Nudeln mit Käse-Sahnesoße <small>a1.a.c.d</small>	Chili Sin Carne <small>a1.a</small>	Linsensuppe mit Gemüseanlage <small>a1.a.c.d.h</small>
Buffet	<ul style="list-style-type: none"> -Nudelvariationen -Salat mit Dressings<small>c</small> -Obst oder Desserts<small>c</small> 	<ul style="list-style-type: none"> -Nudelvariationen -Salat mit Dressings<small>c</small> -Obst oder Desserts<small>c</small> 	<ul style="list-style-type: none"> -Nudelvariationen -Salat mit Dressings<small>c</small> -Obst oder Desserts<small>c</small> 	<ul style="list-style-type: none"> -Nudelvariationen -Salat mit Dressings<small>c</small> -Obst oder Desserts<small>c</small>

Zusatzstoffe: ⁽¹⁾mit Farbstoff, ⁽²⁾mit Konservierungsstoff, ⁽³⁾mit Antioxidationsmittel, ⁽⁴⁾mit Geschmacksverstärker, ⁽⁵⁾ geschwefelt,

⁽⁶⁾ geschwärzt, ⁽⁷⁾ gewachst, ⁽⁸⁾ mit Phosphat, ⁽⁹⁾ mit Süßungsmittel, ⁽¹⁰⁾ mit enthält Phenylanalinquelle,

⁽¹¹⁾ kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, ⁽¹²⁾ mit Milcheiweiß, ⁽¹⁶⁾ chininhaltig, ⁽¹⁷⁾ koffeinhaltig, ⁽²⁰⁾ Säurungsmittel

Allergene: ^(a) Glutenhaltiges Getreide, ^(a1) Weizen, ^(a2) Roggen, ^(a3) Gerste, ^(a4) Hafer, ^(a5) Dinkel, ^(a6) Kamut, ^(a7) enthält Hybridstämme

davon, ^(b) Eier, ^(c) Milch, ^(d) Sellerie, ^(e) Fisch, ^(f) Erdnüsse, ^(g) Schalenfrüchte, ^(g1) Mandeln, ^(g2) Haselnüsse, ^(g3) Walnüsse, ^(g4) Kaschunüsse, ^(g5) Pecannüsse, ^(g6) Paranüsse, ^(g7) Pistazien, ^(g8) Macadamianüsse, ^(h) Senf, ⁽ⁱ⁾ Sesam, ^(j) Soja, ^(k) Sulfur, ^(l) Krustentiere, ^(m) Lupinen, ⁽ⁿ⁾ Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Änderungen vorbehalten