

Wochenspeiseplan KW 17 vom 20.04.-22.04.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	<i>Kartoffelgratin</i> _{a1.a.c.}	<i>Rindergulasch mit Nudeln</i> _{a1.a.c.d.}	<i>Pfannkuchen mit Apfelmus</i> _{a1.a.c.b.d.}	/
Menü 2 Vegetarisch	<i>Gemüsegulasch in Sahnesoße dazu Reis</i> _{a1.a.d.b.c.}	<i>Kartoffel-Gemüselasagne</i> _{a1.a.d.c.}	<i>Panierter Seelachs dazu Ofengemüse</i> _{a1.c.d.e.}	
Buffet	<p><i>-Nudelvariationen</i></p> <p><i>-Salat mit Dressings</i>_{c.}</p> <p><i>-Obst oder Desserts</i>_{c.}</p>	<p><i>-Nudelvariationen</i></p> <p><i>-Salat mit Dressings</i>_{c.}</p> <p><i>-Obst oder Desserts</i>_{c.}</p>	<p><i>-Nudelvariationen</i></p> <p><i>-Salat mit Dressings</i>_{c.}</p> <p><i>-Obst oder Desserts</i>_{c.}</p>	<p><i>-Nudelvariationen</i></p> <p><i>-Salat mit Dressings</i>_{c.}</p> <p><i>-Obst oder Desserts</i>_{c.}</p>

.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 Phenylalaninquelle,

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

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