

Wochenspeiseplan KW39 vom 21.06.-24.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Panierter Seelachs dazu gebratenes Gemüse und Soße ^{a1.a..e.d}	Rinderfrikadellen in Soße daneben Nudeln ^{a1.a.c.b.d.h.j}	Kartoffelauflauf ^{a1.a.c}	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkerne ^{a1.c.d..f}
Menü 2 Vegetarisch	Vegetarisch gefüllte Paprika in Tomatensoße ^{a1.a.c.d.f}	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Kräuter-Sahnesoße ^{a1.a.c.d.}	Kartoffel und Gemüse im Ofen mit Käse überbacken ^{a1.a.c.d}	Nudeln mit Käse- Sahnesoße ^{a1.a.c}
Buffet	-Nudelvariationen -Salat mit Dressings ^c -Obst oder Desserts ^c	-Nudelvariationen -Salat mit Dressings ^c -Obst oder Desserts ^c	-Nudelvariationen -Salat mit Dressings ^c -Obst oder Desserts ^c	-Nudelvariationen -Salat mit Dressings ^c -Obst oder Desserts ^c

.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