

Speiseplan

für die 20. Kalenderwoche

	Essen		Dessert	
<u>Montag</u> 12.05.2025	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus	a	Rohkost	
<u>Dienstag</u> 13.05.2025	Schweinegeschnetzeltes mit Wiesenchampignons, dazu Gnocci	Schwein, a, a1, g, j	Milchreis mit Zimt und Zucker	a, g
<u>Donnerstag</u> 15.05.2025	Vollkorn Spirellis mit Hackfleisch und Tomatensoße	Rind, a, g	Waldmeister Götterspeise mit Vanillesauce	g, 10

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

Rind Rindfleisch, Schwein Schweinefleisch, Geflügel Geflügel, Fisch Fisch , 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel Cyclamat , 5 mit Süßungsmittel Aspartam, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Farbstoff, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 unter Schutzatmosphäre verpackt
 Allergenkennzeichnung: enthält Kohl Kohl u.ä.*, Pilze Pilze*, Tomate Tomaten , Tomatensoße*, a Glutenhaltiges Getreide*, a1 Weizen*, a2 Roggen*, a3 Gerste*, a4 Hafer*, a5 Dinkel*, a6 Kamut od. Hybridstämme*, b Krebstiere*, c Eier*, d Fisch*, e Erdnüsse*, f Soja*, g Milch (einschl. Laktose)*, h Schalenfrüchte*, h1 Mandel*, h2 Haselnuss*, h3 Walnuss*, h4 Cashewnuss*, h5 Pecannuss*, h6 Paranuss*, h7 Pistazie*, h8 Macadamianuss*, i Sellerie*, j Senf*, k Sesamsamen*, l Schwefeldioxid und Sulfite*, m Lupine*, n Weichtiere (Mollusken) *, säurehaltiges Obst säurehaltige Lebensmittel, Orangen, Äpfel, Kiwi, Tomaten, Tomatensoße* (* und Erzeugnisse daraus)