

Speiseplan für die 5. Kalenderwoche				
	Essen		Dessert	
<u>Montag</u> 26.01.2026	Kleine Rinderfrikadelle mit Champignonrahm, dazu Kartoffeln	Rind, a, g	Orangen- Quarkspeise	g
<u>Dienstag</u> 27.01.2026	Warmer Grießbrei mit Apfelmus	a, g	Rohkost	
<u>Donnerstag</u> 29.01.2026	Kleine Hähnchenschnitzel mit Kohlrabi in Rahm, dazu Vollkornnudeln	Geflügel, a, a1, g	Birnen- Apfelkaltschale	

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)