

Essenplan KW 10

02.03.2026 - 06.03.2026



	Vorspeise	Allergene, Zusatzstoffe	Hauptspeise	Allergene, Zusatzstoffe	Alternative	Allergene, Zusatzstoffe	Dessert	Allergene, Zusatzstoffe
Montag <i>Veggie</i>			Farfalle	1.1/2			Joghurt mit Schokostücken	5
			Balkangemüse	1.1/Erbse n				
Dienstag <i>Fischtag</i>			Fischstäbchen	1.1/3			Obst	
			Salzkartoffeln	3/1.1				
			Gurkensalat mit Rahm und frischem Dill	a/c/5				
Mittwoch <i>Geflügel</i>			Hähnchengeschnetzeltes"Gyros Art"	1.1			Heidelbeerquark	5
			Krautsalat	a/c				
			Reis					
Donnerstag <i>Veggie</i>			Champingnonrahmsoupe	1.1/5			Obst	
			Spinatsemmelkloß	1.1/2/5				
Freitag <i>Veggie</i>			Käsespätzla	1.1/2/5				
	Klare Gemüsesuppe mit Einlage	7	Rote Beete Salat	a/c				

Allergene: (1) Glutenhaltiges Getreide; (1.1) Weizen (wie Dinkel); (1.2) Roggen; (1.3) Gerste; (1.4) Hafer; (2) Eier und Eierzeugnisse; (3) Fisch und Fischerzeugnisse; (4) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse; (5) Milch und Milcherzeugnisse; (6) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse; (6.1) Mandeln; (6.2) Haselnüsse; (6.3) Walnüsse; (7) Sellerie und Sellerieerzeugnisse; (8) Senf und Senferzeugnisse; (9) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; (10) Schwefeldioxid und Sulfite; (11) Lupinen und Lupinerzeugnisse

Zusatzstoffe: (a) mit Farbstoff; (b) mit Konservierungsmittel; (c) mit Antioxidationsmittel; (d) mit Geschmacksverstärker; (e) geschwefelt; (f) mit Phosphat; (g) mit Süßungsmittel; (h) enthält eine Phenylalaninquelle; (i) gewachst; (ii) mit Nitritnatrium