

Essenplan KW 25

15.06.2026 - 19.06.2026



| | Vorspeise | Allergene, Zusatzstoffe | Hauptspeise | Allergene, Zusatzstoffe | Alternative | Allergene, Zusatzstoffe | Dessert | Allergene, Zusatzstoffe |
|---------------------------------------|-------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------|-------------|----------------------------|---------------|----------------------------|
| Montag <i>Veggie</i> | | | Gabelspaghetti | 1.1/2 | | | Birnenkompott | |
| | | | Tomaten-Mozzarella-Soße | 1.1/5 | | | | |
| Dienstag <i>Fischtage</i> | | | gebackenes Seelachsfilet | 1.1/3 | | | | |
| | | | Würfelpommes | | | | Obst | |
| | | | Paprika-Maissalat | a/c | | | | |
| Mittwoch <i>Veggie</i> | | | Kartoffelbagger | 1.1/2 | | | | |
| | Spargelcremesuppe | 1.1/5 | Apfelmus | c | | | | |
| Donnerstag <i>Fleisch-Geflügel</i> | | | gebratene Hähnchenkeule | | | | | |
| | | | Kartoffelkloß | 10/e | | | Obst | |
| | | | Spinat | 1.1/5 | | | | |
| Freitag <i>Veggie</i> | | | Käsespätzle | 1.1/2/5 | | | Kirschquark | 5 |
| | | | grüner Bohnensalat | 10/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 Sulfit; (11) Lupinen und Lupinenerzeugnisse

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