

Essenplan KW 32

03.08.2026 - 07.08.2026



	Vorspeise	Allergene, Zusatzstoffe	Hauptspeise	Allergene, Zusatzstoffe	Alternative	Allergene, Zusatzstoffe	Dessert	Allergene, Zusatzstoffe
Montag <i>Veggie</i>			Blumenkohl in Curry-Kokos-Soße Reis	1.1/5			Mandarinenjoghurt	5
Dienstag <i>Fisch</i>			gebackenes Seelachsfilet Nudel-Erbсен-Salat in Sauerrahmdressing	1.1/3 1.1/2/5			Obst	
Mittwoch <i>Geflügel</i>			Hähnchennuggets bunter Kartoffelsalat	1.1 a/c			Schokopudding	5
Donnerstag <i>Veggie</i>			Spätzle Spinatrahmsoße	1.1/2 1.1/5			Streuselpfirsichkuchen	1.1/2/5
Freitag <i>Fleisch</i>			Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika und Karotten Bio-Brötchen	1.1-1.4/2 1.1/1.3			Obst	

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 Konservierungsstoff; (c) mit Antioxidationsmittel; (d) mit Geschmacksverstärker; (e) geschwefelt; (f) mit Phosphat; (g) mit Süßungsmittel; (h) enthält eine Phenylalaninquelle; (i) gewachst; (ii) mit Nitritnatrium