

Essensplan KW 49

01.12.2025 - 05.12.2025



	Vorspeise	Allergene, Zusatzstoffe	Hauptspeise	Allergene, Zusatzstoffe	Alternative	Allergene, Zusatzstoffe	Dessert	Allergene, Zusatzstoffe
Montag <i>Veggie</i>			Kroketten	1.1/2				
			Kohlrabigemüse	1.1/5			Naturjoghurt	5
Dienstag <i>Fisch</i>			Mediterranes Fischfilet	3/5				
			Salzkartoffeln				Obst	
			Gurkensalat mit Rahm und Dill	5/10				
Mittwoch <i>Veggie</i>			Gemüsebolognese	1.1				
			Reis				Joghurt mit Früchten	5
Donnerstag <i>Veggie</i>			Milchreis	5				
	Gemüsecremesuppe	1.1/5/7	Kirschkompott					
Freitag <i>Fleisch</i>			Lasagne vom Rind	1.1/5				
	Eierflockensuppe	2	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	c				
	mit Petersilie							

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; (i) mit Nitratoökelsalz **Achtung: Bei dem von uns gekochtem Essen ist immer eine Kreuzkontamination mit Mehl in Sauren möglich!!**