

Speiseplan

29.09.25-03.10.25

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
7:00 Uhr- 8:30 Uhr	Müsli mit Milch (a1, a2, a3, a4, E, F, G, h1, J, K, M, O, 5)	Müsli mit Milch (a1, a2, a3, a4, E, F, G, h1, J, K, M, O, 5), Knäckebrot(A, a1, a2, a3, G, K), Filinchen (a1, G, F), Zwieback(a1), Butter(G), Marmelade(5, O), Brot und Brötchen (a1, a2, a4, F, G, K), Wasser, Milch(G), Obst und Gemüse	Müsli mit Milch (a1, a2, a3, a4, E, F, G, h1, J, K, M, O, 5), Knäckebrot(A, a1, a2, a3, G, K), Filinchen (a1, G, F), Zwieback(a1), Butter(G), Marmelade(5, O), Brot und Brötchen (a1, a2, a4, F, G, K), Wasser, Milch(G), Obst und Gemüse	Müsli mit Milch (a1, a2, a3, a4, E, F, G, h1, J, K, M, O, 5), Knäckebrot(A, a1, a2, a3, G, K), Filinchen (a1, G, F), Zwieback(a1), Butter(G), Marmelade(5, O), Brot und Brötchen (a1, a2, a4, F, G, K), Wasser, Milch(G), Obst und Gemüse	Müsli mit Milch (a1, a2, a3, a4, E, F, G, h1, J, K, M, O, 5), Knäckebrot(A, a1, a2, a3, G, K), Filinchen (a1, G, F), Zwieback(a1), Butter(G), Marmelade(5, O), Brot und Brötchen (a1, a2, a4, F, G, K), Wasser, Milch(G), Obst und Gemüse
12:00 Uhr- 13:00 Uhr	Griessbrei(G,5) mit Erdbeeren	Hühnerfrikassee(Huhn,A,a1,G,I) mit Reis und Rote Bete(1,5) Vegetarisch: Veg. Geschnetzeltes(A,F,H,I,J,K)	Vegtarischen grünen Bohneneintopf mit Bio-Kartoffeln und Vollkornbrot(A,a1,a2,a4,F,K) Vanillepudding(G,5) mit Schokosauce(G,5)	Gebrautes Schollenfilet(Fisch,A,a1 mit Bio-Kartoffeln und Kräutersauce(A,a1,G) Weißkrautsalat mit Möhren Vegetarisch:Rote-Bete-Puffer(A,a1,C,F,G,H,I,J,K)	Feiertag der Einheit Tag
14:30 Uhr- 15:30 Uhr	Knusperbrot (a1,3), Butter (G), Obst und Gemüseplatte, Wasser	Obst und Gemüseplatte, Wasser	Obst und Gemüseplatte, Brot, Wurst, Käse, Wasser	Obst und Gemüseplatte, Wasser	Obst und Gemüseplatte, Wasser

kennzeichnungspflichtige Allergene: 1.Konservierungsstoffe, 2.Farbstoffe, 3.Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), 4.Phosphat, 5.Zucker und Süßungsmittel, 6.Geschmacksverstärker (Glutamat), A-glutenhaltige Getreide a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, B-Krebstiere und Krebserzeugnisse, C-Eier und Eierzeugnisse, D-Fisch, E-Erdnüsse, F- Soja, G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeloxid und Sulfite, M-Lupinen, T-Tomate, O-Fructose, P- unter Schutzatmosphäre verpackt

vegetarisches Gericht

Fleischgericht

Fischgericht

Eintopf

Süßspeise