


SPEISEPLAN 27.11.2023 – 01.12.2023

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Spinat-Gnocchipfanne mit Käsesauce (2,4,26) und als Dessert Götterspeise mit Vanillesauce (4,26) 	Couscouspfanne mit Gemüse (20a) und einem Vitalisbrötchen (20a,20b,20d,20e,25,30), dazu Bauernsalat (3,10,26,31) 	Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons, Kräutern (20a,20c,26) und Spätzle (20a,22), dazu Möhrengemüse und Blattsalat an Vinaigrette (29) 	Gemüsecremesuppe (26) mit Brötchen (20a,25) und als Dessert Obst 	Alaskaseelachs (20a,23) mit Dillsauce (26) und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat 
		Gemüse-Reispfanne mit Tofu (20a,25) und als Dessert Obst 		Kartoffelauflauf mit Hirtenkäse (10,22,26,28), dazu Eisbergsalat an Joghurtdressing (26) 

Bei der Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen orientieren wir uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie FIT KID.



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene - Änderungen vorbehalten.
Bitte beachten: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.

- 1 mit Antioxidationsmittel
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 geschwefelt
- 4 mit Farbstoff
- 5 gewachst
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 mit Phosphat
- 10 geschwärzt
- 11 mit Alkohol

- 20a Gluten aus Weizen*
- 20b Gluten aus Roggen*
- 20c Gluten aus Gerste*
- 20d Gluten aus Hafer*
- 20e Gluten aus Dinkel*
- 20f Gluten aus Kamut*
- 21 Krebstiere*
- 22 Eier*
- 23 Fisch*
- 24 Erdnüsse*
- 25 Soja*

- 26 Milch inkl. Laktose*
- 27a Mandeln*
- 27b Haselnüsse*
- 27c Walnüsse*
- 27d Kaschunüsse*
- 27e Pekannüsse*
- 27g Pistazien*
- 27h Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- 28 Sellerie*
- 29 Senf*
- 30 Sesamsamen*

- 31 Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg
- 32 Lupine*
- 33 Weichtiere*

*und Erzeugnisse

