

# Speiseplan

vom 05.05. bis 08.05.2025

<b><u>Montag:</u></b>	<b>Leberkäse</b>	A, B	<b><u>Vegetarisches Menü:</u></b>	
	<b>gemischte Salate</b>	B, C, E, 2, 3	<b>Broccoli-Nuggets</b>	A, B, C, D
			<b>gemischte Salate</b>	B, C, E, 2, 3
<b><u>Dienstag:</u></b>	<b>Nudelauflauf mit Soße</b>	A, B		
	<b>Salat</b>	B, C, E, 2, 3		
<b><u>Mittwoch:</u></b>	<b>pan. Hähnchenschnitzel</b>	A, B	<b><u>Vegetarisches Menü:</u></b>	
	<b>ABC-Kartoffeln</b>		<b>geb. Camembert</b>	A, B, C
	<b>und Salat</b>	B, C, E, 2, 3	<b>ABC-Kartoffeln</b>	
			<b>und Salat</b>	B, C, E, 2, 3
<b><u>Donnerstag:</u></b>	<b>Paprika-Gulasch</b>	A, C, 3, 5	<b><u>Vegetarisches Menü:</u></b>	
	<b>Salzkartoffeln und Salat</b>		<b>Gemüsegulasch</b>	A, C
			<b>Salzkartoffeln, Salat</b>	B, C, E, 2, 3

## Allergene

<b>A Gluten haltiges Getreide</b> Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer	<b>B Eier</b> Eier v.Hühnern, Gans, Pute, Ente, Taube Wachtel, Strauß	<b>1 Antioxidationsmittel</b>
<b>C Milch</b> Milch v. Kuh, Ziege, Schaf, Büffel, Pferd	<b>D Sellerie</b> Knollen-, Bleich- und Staudensellerie	<b>2 mit Süßungsmittel</b>
<b>E Senf</b> alle Senfsorten: weiße, braune, schwarze Senfsaaten	<b>F Sesamsamen</b> alle Sesamsorten: gelb, schwarz	<b>3 mit einer Zuckerart</b>
<b>G Fische</b> alle Sorten v.Fisch (Forelle, Lachs, Makrele, Knurrhahn, Steinbeißer	<b>H Schalenfrüchte</b> Mandeln, Hasel-, Wal-, Para-, Macadamia- oder Queensland Nüsse, Pistazien	<b>4 Phosphat</b>
<b>I Erdnüsse</b> Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmus	<b>J Sojabohnen</b> nicht raffiniertes Sojaöl, Tofu, Sojasprossen	<b>5 Geschmacksverstärker</b>
<b>K Lupinen</b> Lup.Mehl, Lup.Kleie, Lup.Protein	<b>L Weichtiere</b> Schnecken, Muscheln, Tintenfische	<b>6 Nitritpöckelsalz</b>
<b>M Krebstiere</b> Garnelen, Hummer, Krabben, Langusten, Shrimps, Scampi, Fluss-/Taschenkrebse	<b>N Schwefeldioxid und Sulfit</b>	<b>7 geschwefelt</b>
		<b>8 Farbstoffe</b>