

Speiseplan 10.11.25 – 14.11.25

Montag:

Spätzle mit vegetarischer Champignon-Rahmsoße und Salat

Inhaltstoffe

5-11;13;17;26;29

Dienstag:

„Wikingertopf“ – Hackbällchen in Erbsen-Karottengemüse mit
Rahmsoße und Kartoffelpüree

5-11;13;17;26

Mittwoch:

Naturgebratene Hähnchenbrust in Paprikasoße mit
Kartoffelgratin

17;26

Donnerstag:

Chicken-Nuggets mit Currysoße, Reis und Salat

5-11;13;26;29;34

Freitag:

Grießbrei mit heißem Beeren-Mix

5-11;17

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Farbstoffe | 19 Haselnüsse |
| 2 Konservierungsstoffe | 20 Walnüsse |
| 3 Geschmacksverstärker | 21 Cashewnüsse |
| 4 Nitrit Pökelsalz | 22 Pekannüsse |
| 5 Weizen | 23 Pistazien |
| 6 Dinkel | 24 Macadamianüsse |
| 7 Khrasan-Weizen | 25 Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus |
| 8 Roggen | 26 Sellerie und Erzeugnisse daraus |
| 9 Gerste | 27 Sesam und Erzeugnisse daraus |
| 10 Hafer | 28 Schwefeldioxid und Sulfite |
| 11 Glutenthaltiges Getreide | 29 Senf und Erzeugnisse daraus |
| 12 Krebstiere und Erzeugnisse daraus | 30 Lupinen und Erzeugnisse daraus |
| 13 Eier und Erzeugnisse daraus | 31 Weichtiere und Erzeugnisse daraus |
| 14 Fische und Erzeugnisse daraus | 32 Süßungsmittel |
| 15 Erdnüsse und Erzeugnisse daraus | 33 Phosphat |
| 16 Soja und Erzeugnisse daraus | 34 Gewachst |
| 17 Milch und Erzeugnisse daraus | 35 Antioxidationsmittel |
| 18 Mandeln | |