

SPEISEPLAN

Woche vom 09.02. bis 13.02.2026

Änderungen vorbehalten



MONTAG

Kartoffeln mit Joghurt-Gurken-Dip **a1,c,g**
Obst **7**

DIENSTAG

Putengulasch mit Spätzle, dazu Bohnensalat
1,9,11,a1,c,g
Dessert *

MITTWOCH

Spiralnudeln in Rahmsauce mit Gemüsewürfel,
Rinderhackfleisch und grünem Salat **a1,c,l,g,i,j,3**
Obst **7**

DONNERSTAG

Schnitzel Wiener Art mit buntem Kartoffelsalat,
Ketchup **a1,2,3,11,j,l**
Dessert *

FREITAG

Tomatencremesuppe **a1,g**
Apfelstrudel mit Vanillesoße **a1,g,h**
Obst **7**



Information zu deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen

Seit Ende 2014 müssen Allergene und Zusatzstoffe auch bei loser Ware gekennzeichnet werden.

Wir dürfen darauf hinweisen, dass Zusatzstoffe in keiner Weise gesundheitsschädlich sind und nur beigefügt werden, um Qualität, Farbe und Geschmack zu heben.

Sie finden neben dem Menü eine Zahl, die für einen Zusatzstoff steht. Allergene werden mit Buchstaben gekennzeichnet. Zusätzlich werden Gluten und Schalenfrüchte in ihre einzelnen Untergruppen aufgeteilt

Hier die Aufschlüsselung für Zusatzstoffe und Allergene :

Zusatzstoffe	Allergene			
0 Stabilisator (E322-E415)	a Gluten	e Erdnüsse	i Sellerie	
1 Farbstoff	a1 Weizen	f Soja	j Senf	
2 Konservierungsstoff oder konserviert	a2 Roggen	g Milch	k Sesamsamen	
3 Antioxidationsmittel (E300-E321)	a3 Hafer	h Schalenfrüchte	l Schwefeldioxid und Sulfite	
4 Geschmacksverstärker	a4 Gerste	h1 Mandeln	m Lupine	
5 Geschwefelt	a5 Grünkern	h2 Haselnuss	n Weichtiere	
6 Geschwärzt	a6 Dinkel	h3 Walnuss		
7 Gewachst	a7 Kleie	h4 Cashewnuss		
8 Phosphat	b Krebstiere	h5 Pekannuss		
9 Süßungsmittel	c Eier	h6 Paranuss		
10 Phenylalanin	d Fisch	h7 Pistazie		
11 Säuerungsmittel				

Bei Fragen können sie sich gerne an unsere Küchenleiter wenden (bitte erst nach 11:00 Uhr)

Bei verpackter Portionsware (Pudding, Joghurt)

* Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene siehe Verpackung

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene siehe Deklarationsordner