

Menüplan

KW 20/2024

vom 13.05.2024 bis 16.05.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<p>Hühnerbouillon mit Ei a1,i,c,2</p> <p>Putenbällchen g,1,a1</p> <p>Rahmsoße a1,1</p> <p>Muschelnudeln a1</p> <p>Salzkartoffeln^a</p> <p>Dorschnuggets a1,d</p> <p>Leipziger Allerlei</p> <p><u>Veggie:</u> Pellkartoffeln mit Kräuterquark g,1</p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Riebelesuppe a1,i</p> <p>Senfbraten Schwein</p> <p>Bratensoße a1,1,g</p> <p>Muschelnudeln a1</p> <p>Fischstäbchen a1,1,4,d,c</p> <p>Reis</p> <p>Blattsalat</p> <p><u>Veggie:</u> Quinoa-Erbesen Frikadelle a1,1,c,gi,l,f,j</p> <p>Mousse Walnuss g</p>	<p>Gulaschsuppe Rind a1,2</p> <p>Putenbrustbraten</p> <p>Rahmsoße 1,a1,g</p> <p>Risonnudeln I,a1</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Nürnberger Würstchen 2,4,5</p> <p>Fingermöhrchen</p> <p><u>Veggie:</u> Nudelauflauf 1,c,g,I,a1</p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Klare Gemüsesuppe i</p> <p>Lasagne Bolognese 1,4,a1,2,c,g</p> <p>Tomatensoße</p> <p>Kartoffelbrei g</p> <p>Putenbällchen 4,a1,c</p> <p>Farfalle a1</p> <p>Blattsalat</p> <p>Broccoligemüse</p> <p><u>Veggie:</u> veg. Lasagne 4,a1,c,i,2,1</p> <p>Mousse Erdbeer- Rhabarber^g</p>

Zusatzstoffe

- (1) Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Phosphat

Hauptallergene in Lebensmitteln

- (a) Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- (l) Lupinen und Lupinerzeugnisse
- (m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- (n) Schwefeloxid und Sulfite

- (6) mit Süßungsmittel
- (7) geschwefelt
- (8) geschwärzt
- (9) gewachst

- (f) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse