

Menüplan

KW 12/2025

vom 17.03.2025 bis 20.03.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Hühnerbouillon mit Ei a1,1,c,i,2 Putenbällchen 4,a1,c Hähnchencrossies a1,c,i Makronellinudeln a1 Reis Rahmsoße a1,1 Rote Bete Salat <u>Veggie:</u> Gemüseküchle 2,4,1,I,c,a1 Frisches Obst	Maultaschensuppe a1,I,2,4,c,g Reis Boccolottinudeln a1 Dorschnuggets a1,d Nürnberger Würstchen 2,4,5 Broccoligemüse Blattsalat <u>Veggie:</u> Erbsenfrikadellen 1,a1,c,gi,f,j,i Mousse Walnuß 9	Gulaschsuppe Rind 2,a1 Putenbraten Fleischkäse 2,5,6 Rahmsoße 1,a1 Risoninudeln a1 Farfalle a1 Fingermöhren <u>Veggie:</u> Nudelaufauf 1,c,g,I,a1 Frisches Obst	Gemüsesuppe klar i Veg. Ravioli a1,i,2,4,c,g Saitenwürstchen 5,j,1,3 Spätzle 2,a1,c Penne a1 Linsen a1,h Tomatensoße 1,a1 Blattsalat <u>Veggie:</u> veg. Würstchen mit Linsen 1,2,4,a1,h Birnenkompott 2

Zusatzstoffe

- (1) Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Phosphat
- (6) mit Süßungsmittel
- (7) geschwefelt
- (8) geschwärzt
- (9) gewachst

Hauptallergene in Lebensmitteln

- (a) Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- (l) Lupinen und Lupinerzeugnisse
- (m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- (n) Schwefeloxid und Sulfite