

Essensplan KW 40 (29.09. - 02.10.2025)

Änderungen vorbehalten !

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Putenfrikadelle mit Gemüse und Bratensoße, dazu Petersilienkartoffeln, Apfelmus (2,a/Weizen,c,f,g,h,i,j)		Hähnchengyros in Schmandsoße, dazu Spätzle, Mixsalat, Vanillepudding (a/Weizen,c,f,g,h,i,j)	paniertes Seehechtfilet mit Gemüse und Zitronensoße, dazu Kräuterreis, Stracciatellajoghurt (a/Weizen,c,f,g,h,i,j)
Menü 2	Vegetarisch: Grießsuppe, Kaiserschmarrn mit Apfelmus (2,a/Weizen,c,f,g,h,i)	Vegetarisch: 4 gefüllte Kartoffeltaschen mit Tomaten-Sahne-Soße, Gurkenrahmsalat, Obst (a/Weizen,c,f,g,h,i)	Vegetarisch: Schupfnudeln mit Champignon-Rahm-Soße, Mixsalat, Vanillepudding (a/Weizen,c,f,g,h,i,j)	Vegetarisch: Tortelloniauflauf, Karottensalat, Stracciatellajoghurt (a/Weizen,c,f,g,h,i)
Menü 3		Penne mit Tomaten-Sahne-Soße, Gurkenrahmsalat, Obst (a/Weizen,c,f,g,h,i)		

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel, 12 mit Zuckeraustauschstoffen

Allergene Stoffe: a Glutenthaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch (kann Gräten enthalten), e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Laktose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulfide, m Lupinen, n Weichtiere