

# Speiseplan vom 24.03. bis 28.03.2025

## MONTAG

\*Hähnchenfilets in Rahmsauce, dazu Nudeln und Salat\*

Dessert: \*Kirschquark\* (a, c, g)

## DIENSTAG

\*Hähnchen-Gyros, dazu Reis, Rohkost und Tzaziki\*

Dessert: \*Götterspeise\* (1, g)

## MITTWOCH

\*Cordon Bleu (Pute), dazu Kartoffeln, Möhren und Sauce\*

Dessert: \*Apfel\* (1, 3, 8, a, g)

## DONNERSTAG

\*Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott\*

Dessert: \*Vanillejoghurt\* (a, c, g)

## Freitag

\*Backfischfilets, dazu Kartoffeln, Broccoli u. Kräutersauce\*

Dessert: \*Waldfruchtjoghurt\* (d, g)

\*: für die muslimische Kost geeignet

# Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Nitripökelsalz
4	mit Nitripökelsalz und Nitrat
5	mit Nitrat
6	mit Antioxidationsmittel
7	mit Geschmacksverstärker
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel
10	gewachst
11	geschwärzt
12	geschwefelt
13	enthält eine Phenylalaninquelle
14	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

# Kennzeichnungspflichtige Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
b	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
c	Eier und Eierzeugnisse
d	Fisch und Fischerzeugnisse
e	Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse
f	Soja und Sojaerzeugnisse
g	Milch und Milcherzeugnisse
h	Schalenfrüchte
i	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j	Senf und Senferzeugnisse
k	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
l	Schwefeldioxid und Sulfit
m	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
n	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse