

Speiseplan

15.6. - 19.6.2026

KW25/2026

Allergene/Zusatzstoffe

Montag	Menu I	Veggie-Gulasch	A,F
	Menu II	Rinder-Gulasch	
	Beilage	Knöpfe	A,I
	Salat/Gemüse	Möhrensalat	

Dienstag	Menu I	Mini-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Dip	A
	Menu II	Mini-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Dip	A
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Sommersalat	F

Mittwoch	Menu I	Farfalle mit Tomaten-Basilikumsauce	A
	Menu II	Farfalle mit Tomaten-Basilikumsauce	A
	Beilage		
	Salat/Gemüse	grüner Salat	F

Donnerstag	Menu I	Spinat-Dinkelplätzchen mit Dillsauce	A
	Menu II	Backfisch mit Dillsauce	A,B
	Beilage	Gnocchi	A
	Salat/Gemüse	Kohlrabi	

Freitag	Menu I	gedämpfte Kartoffeln mit Kräuterquark	F
	Menu II	gedämpfte Kartoffeln mit Kräuterquark	F
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Mixsalat	F

Wir verwenden keine Produkte aus Schweinefleisch!

Allergene

- A. Getreideprodukte
- B. Fisch
- C. Krebstiere
- D. Schwefeldioxyde/Sulfite
- E. Sellerie
- F. Milch und Laktose
- G. Sesamsamen
- H. Nüsse
- I. Eier
- J. Lupinen
- K. Senf
- L. Soja
- M. Weichtiere
- N. Erdnüsse

Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert



Kolping