



# Speiseplan

## Woche vom 01. – 03. Mai 2024

	<b>Mittagessen</b>	<b>Vesper</b>
<b>Montag</b>		
<b>Dienstag</b>		
<b>Mittwoch</b>	<b>Feiertag</b>	
<b>Donnerstag</b>	<b>Hühnereier<sup>c</sup> in Senfsauce<sup>a1,g,j,2,6</sup> mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat</b>	<b>Mischbrot<sup>a1,a2,a4</sup> mit Butter<sup>g</sup> und Geflügellyoner<sup>2,3,i,j</sup>, dazu Gewürzgurke<sup>11</sup></b>
<b>Freitag</b>	<b>Quarkkeulchen<sup>a,c,g</sup> mit Zucker und Zimt und Apfelmus<sup>3,6</sup>, alternativ: Bunter Nudel-Gemüseintopf<sup>f,a,i</sup></b>	<b>Gemüestifte mit Knäckebrot<sup>a</sup> und Joghurtdip<sup>g</sup></b>

Änderungen sind vorbehalten!

**Zusatzstoffe:**

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoff
- 3. mit Antioxidationsmittel

- 4. mit Geschmacksverstärker
- 5. mit Schwefeldioxid
- 6. mit Säuerungsmittel

- 7. mit Phosphat
- 8. mit Milcheiweiß
- 9. koffeinhaltig

- 10. chininhaltig
- 11. mit Süßungsmittel
- 12. enthält eine Phenylalaninquelle

- 13. gewachst
- 14. Taurin

**Allergene:**

- a. glutenhaltiges Getreide
- a1. Weizen
- a2. Roggen
- a3. Hafer
- a4. Gerste

- b. Krebstiere
- c. Ei
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja

- g. Kuhmilch
- h1. Walnüsse
- h2. Haselnüsse
- h3. Mandeln

- h4. Sonstige Nüsse/Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam

- l. Lupine
- m. Weichtiere
- n. Schwefeldioxid/Sulfit



# Speiseplan

Woche vom 06. – 08. Mai 2024

	Mittagessen	Vesper
Montag	Nudeln <sup>a1</sup> mit Gemüse-Tomatensauce <sup>i</sup> und Reibekäse <sup>g</sup> , dazu frisches Obst	Cornflakes <sup>a</sup> mit Vollmilch <sup>g</sup>
Dienstag	Vegetarischer Erbseneintopf <sup>i</sup> mit Kartoffelwürfeln und 1 Scheibe Mischbrot <sup>a1,a2,a4</sup> , dazu eine Banane	Naturjoghurt <sup>g</sup> mit Honig und Zwieback <sup>a1</sup>
Mittwoch	Salzkartoffeln mit Kräuterquark <sup>g</sup> und Geflügel-Leberwurst <sup>2,3,g,j</sup> , dazu Gurkensalat <sup>6</sup>	Vollkornbrot <sup>a1,a2,a4</sup> mit Butter <sup>g</sup> und Schnittkäse <sup>g</sup> , dazu frisches Gemüse
Donnerstag	Feiertag	
Freitag	Schließtag	

Änderungen sind vorbehalten!

**Zusatzstoffe:**

1. mit Farbstoff  
2. mit Konservierungsstoff  
3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker  
5. mit Schwefeldioxid  
6. mit Säuerungsmittel

7. mit Phosphat  
8. mit Milcheiweiß  
9. koffeinhaltig

10. chininhaltig  
11. mit Süßungsmittel  
12. enthält eine Phenylalaninquelle

13. gewachst  
14. Taurin

**Allergene:**

a. glutenhaltiges Getreide  
a1. Weizen  
a2. Roggen  
a3. Hafer  
a4. Gerste

b. Krebstiere  
c. Ei  
d. Fisch  
e. Erdnüsse  
f. Soja

g. Kuhmilch  
h1. Walnüsse  
h2. Haselnüsse  
h3. Mandeln

h4. Sonstige Nüsse/Schalenfrüchte  
i. Sellerie  
j. Senf  
k. Sesam

l. Lupine  
m. Weichtiere  
n. Schwefeldioxid/Sulfit



# Speiseplan

## Woche vom 13. – 17. Mai 2024

	<b>Mittagessen</b>	<b>Vesper</b>
<b>Montag</b>	<b>Vollkornspirelli<sup>a1,a2</sup> mit Spinat-Käse-Sauce<sup>a1,g</sup>, dazu frisches Obst</b>	<b>Müsli<sup>a1,a2,a3,a4</sup> mit Vollmilch<sup>g</sup> und Obst</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Pichelsteiner Eintopf<sup>i</sup> mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu eine Banane</b>	<b>Milchbrötchen<sup>a,c,g</sup> mit Butter<sup>g</sup> und Konfitüre</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Backfisch<sup>d</sup> mit Cous Cous<sup>a1</sup> und Joghurtdip<sup>g</sup>, dazu Möhren-Apfelsalat<sup>6</sup></b>	<b>Vollkornbrot<sup>a1,a2,a4</sup> mit Butter<sup>g</sup> und Schnittkäse<sup>g</sup>, dazu frisches Obst</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Hähnchenbrust mit Soße<sup>a1</sup> und Gemüsereis<sup>i</sup>, dazu Fruchtquark<sup>g</sup></b>	<b>Keksmischung<sup>a1,g</sup> mit Vollmilch<sup>g</sup></b>
<b>Freitag</b>	<b>Pancake<sup>a,c,g</sup> mit Zucker und Zimt und Apfelmus<sup>3,6</sup>, alternativ: Tomaten-Kichererbsensuppe<sup>i</sup> mit 1 Scheibe Brot<sup>a1</sup></b>	<b>Gemüseteller mit Quarkdip<sup>g</sup> und Knusperbrot<sup>a1</sup></b>

Änderungen sind vorbehalten!

Zusatzstoffe:

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoff
- 3. mit Antioxidationsmittel

- 4. mit Geschmacksverstärker
- 5. mit Schwefeldioxid
- 6. mit Säuerungsmittel

- 7. mit Phosphat
- 8. mit Milcheiweiß
- 9. koffeinhaltig

- 10. chininhaltig
- 11. mit Süßungsmittel
- 12. enthält eine Phenylalaninquelle

- 13. gewachst
- 14. Taurin

Allergene:

- a. glutenhaltiges Getreide
- a1. Weizen
- a2. Roggen
- a3. Hafer
- a4. Gerste

- b. Krebstiere
- c. Ei
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja

- g. Kuhmilch
- h1. Walnüsse
- h2. Haselnüsse
- h3. Mandeln

- h4. Sonstige Nüsse/Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam

- l. Lupine
- m. Weichtiere
- n. Schwefeldioxid/Sulfit



# Speiseplan

## Woche vom 21. – 24. Mai 2024

	<b>Mittagessen</b>	<b>Vesper</b>
<b>Montag</b>	<b>Pfingstmontag</b>	
<b>Dienstag</b>	<b>Vegetarischer Möhren-Kohlrabieintopf<sup>fi</sup> mit Kartoffelwürfeln und ein Weizenbrötchen<sup>a1</sup>, dazu eine Banane</b>	<b>Weißbrot<sup>a1</sup> mit Butter<sup>g</sup> und Pflaumenmus</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Spinat mit Kartoffeln und Rührei<sup>c</sup>, dazu Pudding<sup>g</sup></b>	<b>Vollkornbrot<sup>a1,a2,a4</sup> mit Butter<sup>g</sup> und Geflügelwurst<sup>2,3,i,j</sup>, dazu frisches Gemüse</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Fisch-Frikadelle<sup>a1,d,i,j,k,c</sup> mit Cous Cous<sup>a1</sup> und Joghurtdip<sup>g</sup>, dazu Gurkensalat<sup>6</sup></b>	<b>Muffin<sup>a1,c,g</sup> mit Erdbeer-Milch<sup>1,6,f,g</sup></b>
<b>Freitag</b>	<b>Milchgrieß<sup>a1,g</sup> mit Zucker und Zimt und Apfelmus<sup>3,6</sup>, alternativ: bunter Gemüseeintopf<sup>fi</sup> mit Weizenbrötchen<sup>a1</sup></b>	<b>Dinkelbrot<sup>a1,a2,a4</sup> mit Butter<sup>g</sup> und Camembert<sup>g</sup>, dazu frisches Obst</b>

Änderungen sind vorbehalten!

**Zusatzstoffe:**

- |                             |                             |                    |                                     |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff            | 4. mit Geschmacksverstärker | 7. mit Phosphat    | 10. chininhaltig                    |
| 2. mit Konservierungsstoff  | 5. mit Schwefeldioxid       | 8. mit Milcheiweiß | 11. mit Süßungsmittel               |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 6. mit Säuerungsmittel      | 9. koffeinhaltig   | 12. enthält eine Phenylalaninquelle |
|                             |                             |                    | 13. gewachst                        |
|                             |                             |                    | 14. Taurin                          |

**Allergene:**

- |                            |               |                |                                   |
|----------------------------|---------------|----------------|-----------------------------------|
| a. glutenhaltiges Getreide | b. Krebstiere | g. Kuhmilch    | h4. Sonstige Nüsse/Schalenfrüchte |
| a1. Weizen                 | c. Ei         | h1. Walnüsse   | i. Sellerie                       |
| a2. Roggen                 | d. Fisch      | h2. Haselnüsse | j. Senf                           |
| a3. Hafer                  | e. Erdnüsse   | h3. Mandeln    | k. Sesam                          |
| a4. Gerste                 | f. Soja       |                | l. Lupine                         |
|                            |               |                | m. Weichtiere                     |
|                            |               |                | n. Schwefeldioxid/Sulfit          |



# Speiseplan

## Woche vom 27. – 31. Mai 2024

	<b>Mittagessen</b>	<b>Vesper</b>
<b>Montag</b>	<b>Nudeln<sup>a1</sup> mit Geflügel-Fleischwurst in Tomatensauce und Reibekäse<sup>g</sup>, dazu frisches Obst</b>	<b>Cornflakes<sup>a1,a2,a3,a4</sup> mit Vollmilch<sup>g</sup></b>
<b>Dienstag</b>	<b>Kartoffelsuppe<sup>i</sup> mit Geflügelwiener<sup>2,3,i,j</sup>, dazu eine Banane</b>	<b>Filichen<sup>a1,g</sup> mit Frischkäse<sup>g</sup>, dazu Gurkenstiften</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Königsberger Klopse in Kapernsauce<sup>a1,g,6</sup> und Salzkartoffeln, dazu Rote Bete<sup>2,11</sup></b>	<b>Zwiebelbrot<sup>a1,a2</sup> mit Butter<sup>g</sup> und Geflügel-Salami<sup>2,3,g,j</sup>, dazu frische Paprika</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Gemüsefrikadelle<sup>a</sup> mit Cous Cous<sup>a1</sup> und Joghurtdip<sup>g</sup>, dazu Fruchtjoghurt<sup>g</sup></b>	<b>Kuchen<sup>a1,c,f,g</sup> mit Vollmilch<sup>g</sup></b>
<b>Freitag</b>	<b>Hefeklöße<sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesauce<sup>g</sup>, dazu Kirschkompott, alternativ: Brühreis<sup>i</sup> mit Hähnchenfleisch</b>	<b>Vollkornbrot<sup>a1,a2,a4</sup> mit Butter<sup>g</sup> und Schnittkäse<sup>g</sup>, dazu frisches Gemüse</b>

Änderungen sind vorbehalten!

**Zusatzstoffe:**

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoff
- 3. mit Antioxidationsmittel

- 4. mit Geschmacksverstärker
- 5. mit Schwefeldioxid
- 6. mit Säuerungsmittel

- 7. mit Phosphat
- 8. mit Milcheiweiß
- 9. koffeinhaltig

- 10. chininhaltig
- 11. mit Süßungsmittel
- 12. enthält eine Phenylalaninquelle

- 13. gewachst
- 14. Taurin

**Allergene:**

- a. glutenhaltiges Getreide
- a1. Weizen
- a2. Roggen
- a3. Hafer
- a4. Gerste

- b. Krebstiere
- c. Ei
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja

- g. Kuhmilch
- h1. Walnüsse
- h2. Haselnüsse
- h3. Mandeln

- h4. Sonstige Nüsse/Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam

- l. Lupine
- m. Weichtiere
- n. Schwefeldioxid/Sulfit