



Speiseplan

Woche vom 01. - 03. Januar 2025

	Mittagessen	Vesper
Montag		
Dienstag		
Mittwoch	Feiertag	
Donnerstag	Vollkornnudeln^{a1,a2}, vegetarische Bologneseⁱ mit Gemüse und roten Linsen und Reibekäse^g, dazu Fruchtquark^g	Filichen^{a1,g} mit Butter^g und Konfitüre, dazu frisches Obst
Freitag	Milchreis^g mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott^{3,6}, alternativ: Möhreeneintopfⁱ	Mischbrot^{a1,a2,a4} mit Butter^g und Leberwurst^{2,3,g,j}, dazu frisches Obst

Änderungen sind vorbehalten!

Zusatz- & Ersatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsmittel
3. mit Geschmacksverstärker
4. mit Antioxidationsmittel

5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Aromastoffe
8. geschwefelt

9. mit Süßungsmittel
10. koffeinhaltig
11. chininhaltig

12. unter Schutzatmosphäre verpackt
13. geschwärzt
14. mit Alkohol
15. mit kakaohaltiger Fettglasur

16. mit Persipan (Marzipan ähnliche Süßware)
17. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

Allergene:

- a. glutenhaltiges Getreide
- a1. Weizen
- a2. Roggen
- a3. Gerste
- a4. Hafer
- a5. Dinkel

- a6. Kamut
- a7. Hybridstämme
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse

- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h1. Mandeln
- h2. Pistazien
- h3. Haselnüsse

- h4. Cashewkerne
- h5. Pekannüsse
- h6. Paranüsse
- h7. Macadamianüsse
- h8. Queenslandnüsse
- h9. Walnüsse

- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Lupinen
- m. Weichtiere
- n. Schwefeldioxid & Sulfite



Speiseplan

Woche vom 06. - 10. Januar 2025

	Mittagessen	Vesper
Montag	Nudeln ^{a1} mit Fleischwurst in Tomatensauce und Reibekäse ^g , dazu Fruchtjoghurt ^g	Cornflakes ^{a1,a2,a3} mit Vollmilch ^g
Dienstag	Linseneintopf ^f mit Kartoffelwürfeln, Geflügelwiener ^{2,4,6,12} und Mischbrot ^{a1,a2,a4} , dazu eine Banane	Vollkornbrot ^{a1,a2,a4} mit Butter ^g und Schnittkäse ^g , dazu frisches Obst
Mittwoch	Gefüllte Kartoffeltasche ^g , Tomatensauce und Reis, dazu frisches Obst	Quarkbällchen ^{a1,c,g} mit Vollmilch ^g
Donnerstag	Backfisch ^d mit Cous Cous ^{a1} und Joghurtdip ^g , dazu Gurkensalat ⁶	Dinkelbrot ^{a,a5} mit Kräuterfrischkäse ^g , dazu frisches Gemüse
Freitag	Quarkkeulchen ^g mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus ^{3,6} , alternativ: Bunter Gemüse-Nudel-Eintopf ^{a,i}	Vollkornbrot ^{a1,a2,a4} mit Butter ^g und Geflügelwurst ^{2,3,i,j} , dazu frisches Gemüse

Änderungen sind vorbehalten!

Zusatz- & Ersatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsmittel
3. mit Geschmacksverstärker
4. mit Antioxidationsmittel

5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Aromastoffe
8. geschwefelt

9. mit Süßungsmittel
10. koffeinhaltig
11. chininhaltig

12. unter Schutzatmosphäre verpackt
13. geschwärzt
14. mit Alkohol
15. mit kakaohaltiger Fettglasur

16. mit Persipan (Marzipan ähnliche Süßware)
17. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

Allergene:

- a. glutenhaltiges Getreide
 - a1. Weizen
 - a2. Roggen
 - a3. Gerste
 - a4. Hafer
 - a5. Dinkel

- a6. Kamut
- a7. Hybridstämme
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse

- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h1. Mandeln
- h2. Pistazien
- h3. Haselnüsse

- h4. Cashewkerne
- h5. Pekannüsse
- h6. Paranüsse
- h7. Macadamianüsse
- h8. Queenslandnüsse
- h9. Walnüsse

- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Lupinen
- m. Weichtiere
- n. Schwefeldioxid & Sulfite



Speiseplan

Woche vom 13. - 17. Januar 2025

	Mittagessen	Vesper
Montag	Nudeln mit Hackfleisch(Rind)-Tomatensauceⁱ mit Reibekäse^g, dazu Fruchtquark^g	Weizenpops^{a1} mit Vollmilch^g
Dienstag	Kohlrabieintopfⁱ mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel, dazu eine Banane	Weißbrot^{a1} mit Butter^g und Konfitüre, dazu Apfelspalten
Mittwoch	Kichererbsen-Brokkoli-Pfanne^g mit Cous Cous^{a1}, dazu Pudding^g	Mischbrot^{a1,a2,a4} mit Butter^g und Leberwurst^{2,3,g,j}, dazu frisches Obst
Donnerstag	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat⁶	Muffin^{a1,c,g} mit Vollmilch^g
Freitag	Milchgrieß^{g,a1} mit Zucker und Zimt, dazu Erdbeerkompott, alternativ: Brühreis mit Hähnchenfleischⁱ	Dinkelbrot^{a,a5} mit Butter^g und Schnittkäse^g, dazu Weintrauben

Änderungen sind vorbehalten!

Zusatz- & Ersatzstoffe:

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsmittel
- 3. mit Geschmacksverstärker
- 4. mit Antioxidationsmittel

- 5. gewachst
- 6. mit Phosphat
- 7. mit Aromastoffe
- 8. geschwefelt

- 9. mit Süßungsmittel
- 10. koffeinhaltig
- 11. chininhaltig

- 12. unter Schutzatmosphäre verpackt
- 13. geschwärzt
- 14. mit Alkohol
- 15. mit kakaohaltiger Fettglasur

- 16. mit Persipan (Marzipan ähnliche Süßware)
- 17. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

Allergene:

- a. glutenhaltiges Getreide
- a1. Weizen
- a2. Roggen
- a3. Gerste
- a4. Hafer
- a5. Dinkel

- a6. Kamut
- a7. Hybridstämme
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse

- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h1. Mandeln
- h2. Pistazien
- h3. Haselnüsse

- h4. Cashewkerne
- h5. Pekannüsse
- h6. Paranüsse
- h7. Macadamianüsse
- h8. Queenslandnüsse
- h9. Walnüsse

- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Lupinen
- m. Weichtiere
- n. Schwefeldioxid & Sulfite



Speiseplan

Woche vom 20. - 24. Januar 2025

	Mittagessen	Vesper
Montag	Vollkornspirelli^{a1,a2} mit Spinat-Käse-Sauce^{a1,g}, dazu Fruchtjoghurt^g	Choco Chips^{a1} mit Vollmilch^g
Dienstag	Gulaschsuppe (Rind) mit Kartoffelwürfeln, Paprika und Zwiebeln, dazu eine Banane	Vollkornbrot^{a1,a2,a4} mit Butter^g und Camembert^g, dazu frisches Obst
Mittwoch	Salzkartoffeln mit Kräuterquark^g und Leberwurst^{2,3,g,j}, dazu Gurkensalat⁶	1 Stück Kuchen^{a1,c,f,15} mit Vollmilch^g
Donnerstag	Hähnchennuggets^a mit Reis, Erbsen und Möhren in Kräutersauce, dazu frisches Obst	Weißbrot^{a1} mit Butter^g und Pflaumenmus, dazu Obst
Freitag	Hefeklöße^{a1,g} mit Vanillesauce^g dazu Kirschkompott, alternativ: Tomaten-Gemüse-Suppeⁱ mit Nudeln^{a1}	Vollkornbrot^{a1,a2,a4} mit Butter^g und Geflügelwurst^{2,3,i,j}, dazu frisches Gemüse

Änderungen sind vorbehalten!

Zusatz- & Ersatzstoffe:

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsmittel
- 3. mit Geschmacksverstärker
- 4. mit Antioxidationsmittel

- 5. gewachst
- 6. mit Phosphat
- 7. mit Aromastoffe
- 8. geschwefelt

- 9. mit Süßungsmittel
- 10. koffeinhaltig
- 11. chininhaltig

- 12. unter Schutzatmosphäre verpackt
- 13. geschwärzt
- 14. mit Alkohol
- 15. mit kakaohaltiger Fettglasur

- 16. mit Persipan (Marzipan ähnliche Süßware)
- 17. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

Allergene:

- a. glutenhaltiges Getreide
- a1. Weizen
- a2. Roggen
- a3. Gerste
- a4. Hafer
- a5. Dinkel

- a6. Kamut
- a7. Hybridstämme
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse

- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h1. Mandeln
- h2. Pistazien
- h3. Haselnüsse

- h4. Cashewkerne
- h5. Pekannüsse
- h6. Paranüsse
- h7. Macadamianüsse
- h8. Queenslandnüsse
- h9. Walnüsse

- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Lupinen
- m. Weichtiere
- n. Schwefeldioxid & Sulfite



Speiseplan

Woche vom 27. - 31. Januar 2025

	Mittagessen	Vesper
Montag	Nudeln^{a1} mit Tomatensauce und Reibekäse^g, dazu Fruchtquark^g	Knuspermüsli^{a1,a2,a3,a4} mit Vollmilch^g
Dienstag	Erseneintopf^f mit Kartoffelwürfeln, Geflügelwiener^{2,4,6,12} und Mischbrot^{a1,a2,a4}, dazu eine Banane	Weißbrot^{a1} mit Butter^g und Schokocreme, dazu Apfelspalten
Mittwoch	Hähnchen-Paprika-Geschnetzeltes mit Spätzle^{a1,c}, dazu Gurkensalat⁶	Mini Berliner^{a1,c,g} mit Vollmilch^g
Donnerstag	Geflügel-Frikadelle^{a1,c,g} mit Erbsen und Möhren, Soße und Kartoffeln, dazu frisches Obst	Vollkornbrot^{a1,a2,a4} mit Butter^g und Schnittkäse^g, dazu frisches Gemüse
Freitag	Eierkuchen^{g,a1,c} mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus^{3,6}, alternativ: Bunter Gemüseintopf^f mit Weizenbrötchen^{a1}	Zwiebelbrot^{a1,a2,a4} mit Butter^g und Geflügelwurst^{2,3,i,j}, dazu frisches Gemüse

Änderungen sind vorbehalten!

Zusatz- & Ersatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsmittel
3. mit Geschmacksverstärker
4. mit Antioxidationsmittel

5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Aromastoffe
8. geschwefelt

9. mit Süßungsmittel
10. koffeinhaltig
11. chininhaltig

12. unter Schutzatmosphäre verpackt
13. geschwärzt
14. mit Alkohol
15. mit kakaohaltiger Fettglasur

16. mit Persipan (Marzipan ähnliche Süßware)
17. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

Allergene:

- a. glutenhaltiges Getreide
- a1. Weizen
- a2. Roggen
- a3. Gerste
- a4. Hafer
- a5. Dinkel

- a6. Kamut
- a7. Hybridstämme
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse

- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h1. Mandeln
- h2. Pistazien
- h3. Haselnüsse

- h4. Cashewkerne
- h5. Pekannüsse
- h6. Paranüsse
- h7. Macadamianüsse
- h8. Queenslandnüsse
- h9. Walnüsse

- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Lupinen
- m. Weichtiere
- n. Schwefeldioxid & Sulfite