

# Speiseplan

in der Woche vom 14. bis 18. Oktober 2024



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Gulaschsuppe mit Vollkornbrötchen Fruchtquarkspeise	Gemüsesuppe mit Vollkornbrötchen Fruchtquarkspeise	
	Aa,G,I	Aa,G,I	
Dienstag	Rigatoni mit Spinatsoße Krapfen	Rigatoni mit Spinatsoße Krapfen	
	1,2,6,Aa,C,G	1,2,6,Aa,C,G	
Mittwoch	Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle Salat	Soja-Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle Salat	
	1,4,Aa,C,G,I,J	1,4,Aa,C,F,G,I,J	
Donnerstag	Suppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Suppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus	
	1,4,C,I,J	1,4,C,I,J	
Freitag	Blumenkohlcurry mit Reis Griespudding	Blumenkohlcurry mit Reis Griespudding	
	1,2,G	1,2,G	

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig  
Kennzeichnung Allergene: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae, Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte: Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashewnuss, He Pekannuss, Hg Pistazie, Hh Macadamianuss, Hi Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.



**Rückmeldung an die Küche:** \_\_\_\_\_

Scan den QR-Code und bewerte unser Essen.