






# Speiseplan






Woche vom 30.09.2024 bis 06.10.2024, KW 40

	Montag, 30.09.24	Dienstag, 01.10.24	Mittwoch, 02.10.24	Donnerstag, 03.10.24	Freitag, 04.10.24
Essen 1	Penne- Nudeln an einer Tomatensauce mit Tomatenwürfel und Hähnchenbruststreifen, dazu Obst der Saison (Apfel)  <small>1, 2, DGE, a, a1, g, 12</small>	Eierfrikassee mit Gemüse (Erbsen, Möhren, Kapern) dazu Kartoffeln und Rohkostsalat (Möhrensalat)  <small>1, 2, DGE, a, a1, c, g, 14</small>	Grießbrei mit Beerenmix, dazu Rohgemüse (Kohlrabisticks)  <small>1, 2, DGE, a, a1, g</small>	Panierter Seehecht auf Spinat-, Sauce, dazu Nudeln und Vanillequark  <small>1, 2, DGE, a, a1, d, g</small>	Weiße Bohneneintopf mit Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Porree), dazu Vollkornbrot und Obst der Saison (Birne)  <small>1, 2, DGE, a, a1, g, i, 14</small>
Essen 2	Nudeln an einer Tomatensauce mit Tomatenwürfel und Gemüseklößchen <small>1, 2, a, a1, c, g, 12</small>	Eierkuchen mit Apfelmus <small>1, 2, a, a1, c, g, 12</small>	Bratklops mit Schmorkohlsauce dazu Kartoffeln <small>1, 2, a, a1, c, 14</small>	Gemüse- Vollkornbratling (Blumenkohl, Karotten, Weizenvollkornmehl, Ei) an einer Kräutersauce dazu Reis <small>1, 2, a, a1, a2, a4, g, i</small>	Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse aus Erbsen und Möhren dazu Kartoffeln <small>1, 2, a, a1, g, 14</small>
Essen 3	Schupfnudl,- Pfanne mit buntem Gemüse (Tomate, Paprika, Mais) dazu eine pikante Tomaten,- Sahne,- Sauce <small>1, 2, a, a1, c, g, 1</small>	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Porree) dazu Brötchen <small>1, 2, a, a1, i, 14</small>	Kartoffelauflauf mit Käse überbacken <small>1, 2, a, a1, g, 14</small>	Tag der Deutschen Einheit <small>1, 2, a, a1, g, 14</small>	Kohlrabi- Möhrengemüse mit Kartoffelbrei <small>1, 2, a, a1, g, 14</small>
Beilagen/Salate/Desserts	Obst der Saison (Apfel) <small>1, 2, a, a1, g, 14</small>	Rohkostsalat (Möhrensalat) 12 <small>1, 2, a, a1, g, 14</small>	Rohgemüse (Kohlrabisticks) <small>1, 2, a, a1, g, 14</small>	Vanillepudding g <small>1, 2, a, a1, g, 14</small>	Obst der Saison (Birne) <small>1, 2, a, a1, g, 14</small>

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

\* aus ökologisch kontrolliertem Anbau nach DE-ÖKO-006

Zusatzstoffe und Allergene:

° aus eigener Produktion,  vegetarisch,  Fisch,  Geflügel,  Rind,  enthält Schweinefleisch, DGE DGE-Essen, \* aus ökologisch kontrolliertem Anbau nach DE-Öko-006 , 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel

Cyclamat , 5 mit Süßungsmittel Aspartam, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Farbstoff, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergenkennzeichnung: enthält Knoblauch\*, a Glutenhaltiges Getreide\*, a1 Weizen\*, a2 Roggen\*, a3 Gerste\*, a4 Hafer\*, a5 Dinkel\*, a6 Kamut od. Hybridstämme\*, b Krebstiere\*, c Eier\*, d Fisch\*, e Erdnüsse\*, f Soja\*, g Milch + Milchprodukte (einschl.

Laktose)\*, h Schalenfrüchte\*, h1 Mandel\*, h2 Haselnuss\*, h3 Walnuss\*, h4 Cashewnuss\*, h5 Pecannuss\*, h6 Paranuss\*, h7 Pistazie\*, h8 Macadamianuss\*, i Sellerie\*, j Senf\*, k Sesamsamen\*, l Schwefeldioxid und Sulfite\*, m Lupine\*, n Weichtiere (Mollusken) \*

(\* und Erzeugnisse daraus)