

Speiseplan Mai 2023



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	2.05.23	3.05.23	4.05.23
	Kartoffelpuffer ^c Apfelmus	Nudeln ^{a,c} Würstchengulasch ^{a,4}	Kartoffelrösti Fischfrikadelle ^d
8.05.23	9.05.23	10.05.23	11.05.23
Nudelauf ^{a,c}	Reis Tomatensoße Nuggets ^{a,c}	Minestrone ⁱ Brezel ^a	Pommes Currywurst ^{a,2,8}
15.05.23	16.05.23	17.05.23	18.05.23
Kartoffelpüree ^g Frühlingsrolle ^a	Möhreneintopf ⁱ Selbstgebackenes Brot ^a	Tomatenreis Gyros ⁴	Christi Himmelfahrt
22.05.23	23.05.23	24.05.23	25.05.23
Kartoffeleintopf ⁱ Brötchen ^a	Schupfnudeln ^{a,c} Rahmgeschnetzeltes ^g	Kartoffelpüree ^g Fisch ^d	Vegetarische Lasagne ^{a,9}
		31.05.23	
		Nudeln ^{a,c} Bolognesesoße ⁱ	

Täglich werden verschiedene frische Salate sowie Rohkost und ein Nachtisch angeboten.

Zu den Speisen wird als Getränk entweder Wasser oder Saftschorle gereicht.

In den Gerichten können Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker sowie Phosphate enthalten sein.

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert oder mit Nitritpökelsalz oder mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz und Nitrat
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit *Geschmacksverstärker*
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
8. mit Phosphat (nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen)
9. mit Süßungsmittel(n)

Allergene

- a. glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme daraus
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulphite (Konz.> 10 mg/kg oder mg/l als insg. Vorhandenes SO₂)
- m. Lupinen
- n. Weichtiere (z.B. Schnecken und Tintenfische)