

Speiseplan

20.10.2025 – 23.10.2025

Menü 2

Montag
20.10.2025

Kaiserschmarrn^{a1,c,g,h1}
mit Apfelmus

Haselnusspudding^{g,h2}

Dienstag
21.10.2025

Spätzle^{a1,c} mit
Rahmsauce^g und gem.
Salat^{10,g,k}

Obst

Mittwoch
22.10.2025

Spaghetti^{a1} mit
mediterraner
Frischkäsesauce^{i,g} und
Blattsalat^{10,g,k}

Naturjoghurt mit
Sauerkirschen^g

Donnerstag
23.10.2025

Eieromelette^{c,g} natur
mit Rahmspinat^{a1,g}
und Kartoffelpüree^g

Obst

Zusatzstoffen:

mit Farbstoff¹, mit Konservierungsstoff², mit Nitritpökelsalz³, mit Antioxidationsmittel⁴, mit Geschmacksverstärker⁵, mit geschwefelt⁶, geschwärzt⁷, gewachst⁸, mit Phosphat⁹, mit Süßungsmittel¹⁰, enthält eine Phenylalaninquelle koffeinhaltig¹¹, mit Milcheiweiß¹², koffeinhaltig¹³, chininhaltig¹⁴, mit Taurin¹⁵
in unserer Küche verwenden wir Jodsalz¹²

Allergene:

Weizen^{a1}, Roggen^{a2}, Gerste^{a3}, Hafer^{a4}, Dinkel^{a5}, Kamut^{a6}, Krebstiere^b, Eier^c, Fisch^d, Erdnüsse^e, Sojabohnen^f, Milch^g, Mandeln^{h1}, Haselnüsse^{h2}, Walnüsse^{h3}, Kaschunüsse^{h4}, Pecanüsse^{h5}, Paranüsse^{h6}, Pistazien^{h7}, Macadamia- oder Queenslandnüsse^{h8}, Sellerieⁱ, Senf^k, Sesamsamen^l, Schwefeldioxid^m, Lupineⁿ, Weichtiere^o