

Wochenmenüplan KW 22 vom 25.05.2026 bis 31.05.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 25.05.2026	Hühnerfrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel A,A3,G,I 3 Reis	Gemüsefrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel A,A3,G,I Reis	Heidelbeerjoghurt G
Dienstag, 26.05.2026	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus 3 Zimt-Zucker Mischung	Nudeln - Spirelli A,A1 Tomatensauce I Gemüsesalat mit Hirtenkäse G,L	Pflaume
Mittwoch, 27.05.2026	Hähnchenbrust, gebraten Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Salzkartoffeln	Grünkern - Käse - Knuspermedaillon A,A1,C,F,G,I,K Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Salzkartoffeln	Grießpudding A,A1,G
Donnerstag, 28.05.2026	Paniertes Seelachsfilet A,A1,D Kräuter-Joghurdip C,G,J Pfannkartoffeln mit Grillgemüse	Gemüse-Knusper-Bagel (Erbsen, Karotten) vegan A,A1,I Kräuter-Joghurdip C,G,J Pfannkartoffeln mit Grillgemüse	Honigmelone
Freitag, 29.05.2026	Gemüse-Eintopf mit Geflügelklößchen A,A1 Nudeln - Tortellini mit Käsefüllung A,A1,C,G 2 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4,K	Cremesuppe von Roten Linsen, Möhren und Kokos Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4,K	Stracciatellajoghurt G

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) Gewachst
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Süßungsmitteln
- 10) Enthält eine Phenylalaninquelle

- A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere
C) Eier
D) Fisch
E) Erdnüsse
F) Soja
G) Milch
H) Schalenfrüchte
H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie
J) Senf
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
M) Lupinen
N) Weichtiere

Icons



Änderungen vorbehalten