

# Menüplan

## KW 08/2025

vom 17.02.2025 bis 20.02.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Müschelesuppe <sup>a1,i</sup> Lasagne Bolognese <sup>a1,g,i,2,4</sup> Tomatensoße <sup>2,a1,i</sup> Wellennudeln <sup>a1</sup> Hähnchencrossies <sup>a1,c,i</sup> Karottenglasier	Riebelesuppe <sup>a1,i</sup> Fleischkäse <sup>1,a1,g</sup> Blumenkohl- Käsemedaillons <sup>a1,c,I,a,2</sup> Bandnudeln Salzkartoffeln Bratensoße <sup>1,a1</sup> Kräutersoße <sup>I,g</sup> Blattsalat	Broccolicremesuppe <sup>a1,g</sup> Bratwurst <sup>Schwein 2,5,6,j</sup> Putenbällchen <sup>a1,4,c</sup> Drelli <sup>a1</sup> Salzkartoffeln Bratensoße <sup>1,a1</sup> Blattsalat	Maiscremesuppe <sup>i,a1,2,g</sup> Schweinegulasch Dorschnuggets <sup>a1,d</sup> Farfalle <sup>a1</sup> Reis Leipziger Allerlei
<b><u>Veggie:</u></b> Gemüselasagne <sup>a1,g,i,2,4</sup>	<b><u>Veggie:</u></b> Blumenkohl- Käsemedaillons <sup>a1,c,I,a,2</sup>	<b><u>Veggie:</u></b> Gemüserrösti <sup>4,a1,c,I,j</sup>	<b><u>Veggie:</u></b> Gemüsestrudel <sup>i,4,g,a1</sup>
Frisches Obst	Erdbeerkompott	Frisches Obst	Frisches Obst

### **Zusatzstoffe**

- (1) Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Phosphat
- (6) mit Süßungsmittel
- (7) geschwefelt
- (8) geschwärzt
- (9) gewachst

### **Hauptallergene in Lebensmitteln**

- (a) Glutenthaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- (l) Lupinen und Lupinerzeugnisse
- (m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- (n) Schwefeloxid und Sulfite