

## Speiseplan Juniorküche

KW 24 vom 08.06.2026 bis 12.06.2026



|            |   |
|------------|---|
| Montag     | Hörnchen mit Schinken-Sahne-Sauce<br>a 2,a,b,S  |
|            | Frisches Obst der Saison<br>7   |
| Dienstag   | Schweineschnitzel mit Sauce, Kartoffeln<br>a,S a,G<br>& Erbsen<br>b<br>Fruchtcocktail         |
|            | Gräupcheneintopf mit Rindfleisch & Mischbrot<br>i,R a,u<br>Banane                             |
| Donnerstag | Gemüsedinos mit Tomatensauce & Reis<br>g,h,i a,i<br>Vanillepudding mit Schokostreuseln<br>1,b |
|            | Cremige Vorsuppe & Eierkuchen<br>a,i a,b,c<br>Apfelmus  |

Änderungen vorbehalten!

Woche 2

enthält Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) Konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt

- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmitteln
- 9) mit Posphat

enthält Allergene:

- a) Weizen
- b) Milch, einschl. laktose
- c) Eier
- d) Fische
- e) Weichtiere
- f) Krebse
- g) Soja
- h) Senf
- i) Sellerie
- j) Sesam
- k) Mandeln
- l) Pistazien
- m) Haselnüsse
- n) Cashewnüsse

- o) Pekannüsse
- p) Paranüsse
- q) Macadamiannüsse
- r) Walnüsse
- s) Erdnüsse
- t) Schwefeldioxid
- u) Roggen
- v) Lupine

Tierart:

R= Rind S= Schwein

G= Geflügel

W=Wild

Speisen die nicht gekennzeichnet sind ohne Rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potenzial gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.

Technologisch unvermeidliche Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Nähere Informationen erhalten Sie über der Küchenleitung.