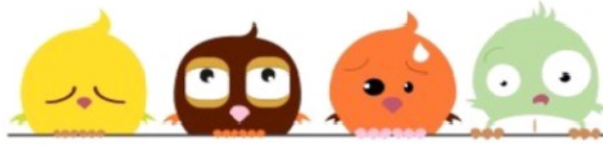


Speiseplan Juniorküche

KW 20 vom 11.05.2026 bis 15.05.2026



<p>Montag</p>	<p>Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensauce & Reibekäse a 2,3,a,h,i,S a 1,b</p> <p>Frisches Obst der Saison 7</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Hähnchenstreifen mit Gemüse in Sauce a,b,i,G & Knödel a,b,c</p> <p>Frisches Obst der Saison 7</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Möhreneintopf mit Rindfleisch & Mischbrot i,R a,u</p> <p>Joghurt mit Schokoraspeln b</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Feiertag</p>
<p>Freitag</p>	<p>Brückentag</p>

Änderungen vorbehalten!

Woche 10

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.