

## Speiseplan Juniorküche

KW 25 vom 15.06.2026 bis 19.06.2026



Montag	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensauce & Käse a 2,3,h,S a 1,b
	Frisches Obst der Saison 7
Dienstag	Jägerschnitte mit Bratensauce, Kartoffelpüree a,h,S a,i,G b
	Frisches Obst der Saison 7
Mittwoch	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch & Vollkornbrötchen a,i,G a,u
	Quarkspeise mit Himbeeren b
Donnerstag	gedü. Seelachsfilet mit Zitronen-Dillsauce, Salzartoffeln a,i
	& Rotkohl Frisches Obst der Saison 7
Freitag	Milchreis mit Zucker & Zimt b
	oder Möhreeneintopf mit Mischbrot i a,u
	Kirschkompott

Änderungen vorbehalten!

Woche 3

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.