Speiseplan Junierküche

KW 36 vom 31.08.2026 bis 04.09.2026

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

Änderungen vorbehalten!

Woche 2

<u>enthält Zusatzstoffe:</u>

1) mit Farbstoff
2) Konserviert
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt
6) geschwärzt
7) gewachst
8) mit Süßungsmitteln
9) mit Posphat

<u>enthält Allergene:</u>

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 Potenial 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.