

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 02/2022

09.01.2023 - 13.01.2023

Datum	Montag 09.01.2023	Dienstag 10.01.2023	Mittwoch 11.01.2023	Donnerstag 12.01.2023	Freitag 13.01.2023
Menü 1	„Chicken Wings“, gegrillte Hähnchenflügel (G,a¹,g) Ketchup Dip (i,j,6) Kartoffel-ecken Salat <u>oder</u> Dessert	Penne mit Tomatensoße (a¹) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Obst	Seelachsfilet in Bröselkruste gebraten mit Ajvar-Auber-ginen Dip (F,a¹,g) Kartoffeln Salat <u>oder</u> Dessert	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR,a¹,i,j,1245) Knöpfele (a¹,c) Salat <u>oder</u> Dessert	Rindergeschnetzeltes (R:4) Rahmsauce (R:g) Reis Salat <u>oder</u> Dessert

Menü 2 (vegetarisch)	Eieromelette mit Blatt-spinat, Nußkartoffeln (a¹cgf) Salat <u>oder</u> Dessert	Süßspeise Pfannkuchen mit Apfelmus (a¹cg,2) Suppe	Südländischer Kartoffel-auflauf mit Paprika, Kräutern und einem Hauch Knoblauch (cg,4) Salat <u>und</u> Dessert	Süßspeise Apfelstrudel mit Vanillasauce (a¹cg) Suppe	Vegan Green Mountain Balls in Tomaten-Basilikum-Haferrahm auf Rigatoni (a¹⁴) Salat <u>oder</u> Dessert
--------------------------------	---	--	--	---	---

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenslandnuss i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
---	--

<p>Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –</p>	5/12
---	------

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 03/2023

16.01.2023 - 20.01.2023

Datum	Montag 16.01.2023	Dienstag 17.01.2023	Mittwoch 18.01.2023	Donnerstag 19.01.2023	Freitag 20.01.2023
Menü 1	Hähnchen Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR;a'cgl,12) Bratensoße (R;i) Teigwaren (a')	Rinderhacksteak (R;a'cij) Bratensoße (R;i), Reis	Rinderbratwurst (R;i,1245) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffel-ecken	Paniertes Putenschnitzel (G;a') Bratensoße (R;i) Teigwaren (a')	Paniertes Schollenfilet, an Joghurt-Kräuter-Dip (F;a'g,5) Kartoffeln
	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert

Menü 2 (vegetarisch)	Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse auf Tomaten-Gemüseragout (gi)	Süßspeise Apfelküchle mit Zimt und Zucker an Vanillasoße (a'cg)	Vegan Spaghetti „Peperonata“ mit geschmortem Paprikagemüse (a') Reibekäse (g)	Süßspeise Pancakes mit Apfelmus (a'cg,2)	Fagottini „Pesto Rosso“ mit Reibekäse (a'cgh'i,1)
	Salat <u>und</u> Dessert	Suppe	Salat <u>und</u> Dessert	Salat	Salat <u>und</u> Dessert

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenslandnuss i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
--	--

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

6/12

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 04/2023

23.01.2023 - 27.01.2023

Datum	Montag 23.01.2023	Dienstag 24.01.2023	Mittwoch 25.01.2023	Donnerstag 26.01.2023	Freitag 27.01.2023
Menü 1	Chicken Nuggets (G;a'g) Bratensoße (R;i) Teigwaren (a')	Paniertes Seelachsfilet an Sauce Remoulade (F;a'cgj) Kartoffeln	Lasagne mit Rinderhack- fleisch und Mozzarella überbacken (R;a'cgj)	Putenschnitzel in Brösel- kruste gebraten (R;G;a'ic) Ketchup Dip (j,i,6) Kartoffel- ecken	Kalbsfrikadelle mit Karotten und Petersilie an Rahmsoße (R;a'cgij) Reis
	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert

Menü 2 (vegetarisch)	Lasagne mit Ricotta und Blattspinat (a'g)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a'cg)	Vegan Italienische Pasta mit fruch- tiger Sojabolognese (a'h) Reibekäse (g)	Vegan Spiralnudeln in Tomaten- soße mit Zwiebeln, Knob- lauch und Kräutern (a') Reibekäse (g)	Lauch-Kartoffelgratin mit Creme Fraiche im Ofen gebacken (cg)
	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenslandnuss i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
---	---

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

7/12

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 05/2023

30.01.2023 - 03.02.2023

Datum	Montag 30.01.2023	Dienstag 31.01.2023	Mittwoch 01.02.2023	Donnerstag 02.02.2023	Freitag 03.02.2023
Menü 1	Rindergulasch mit Karotten (R,a ¹ f) Spätzle (a ¹ c) Erbsen <u>oder</u> Dessert	Hähnchen-Filetspitzen in Kürbiskruste (G,a ¹ f) Bratensoße (R,i) Kartoffel-ecken Salat <u>oder</u> Dessert	Ravioli mit Rindfleischfüllung in Tomatensoße (R,a ¹ c) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Dessert	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR,a ¹ ij,1245) Knöpfele (a ¹ c) Salat <u>oder</u> Dessert	Hähnchenschnitzel in Eihülle gebacken an fruchtiger Tomatensoße (G,a ¹ cg,5) Spaghetti (a ¹) Salat <u>oder</u> Dessert

Menü 2 (vegetarisch)	<u>Süßspeise</u> Pfannkuchen mit Apfelmus (a ¹ cg,2) Suppe	„Sizilianische Nudelpfanne“ mit mediterranem Gemüse, Kräutern und getrockneten Tomaten (a ¹ cg,7) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Dessert	Fagottini „Pesto Rosso“ mit Reibekäse (a ¹ cgh ¹ ,1) Salat <u>und</u> Dessert	Gemüse-Safran-Risotto (cgl,1) Salat <u>und</u> Dessert	Käse-Makkaroni mit Zwiebelschmelze (a ¹ cgl) Salat <u>und</u> Dessert
--------------------------------	---	--	--	---	---

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenslandnuss i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
---	---

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

8/12

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 06/2023

06.02.2023 - 10.02.2023

Datum	Montag 06.02.2023	Dienstag 07.02.2023	Mittwoch 08.02.2023	Donnerstag 09.02.2023	Freitag 10.02.2023
Menü 1	Rindergeschnetzeltes (R) Reis Gemüse <u>oder</u> Dessert	„Chicken frites“, panierte Hähnchenbruststreifen knusprig gebacken (G,a ¹ ,6) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffel-ecken Salat <u>oder</u> Dessert	<u>Zur Auswahl</u> Spaghetti oder Vollkornspaghetti mit Rindfleisch-Bolognese (R,a ¹) Reibe-käse (g) Salat <u>und</u> Dessert	Paniertes Putenschnitzel (G,a ¹) Bratensoße (R,i) Spätzle (a ¹) Salat <u>oder</u> Obst	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße (F,a ¹ ,cg) Kartoffeln Salat <u>oder</u> Dessert

Menü 2 (vegetarisch)	Spaghetti mit Tomatensoße (a ¹) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Dessert	<u>Süßspeise</u> Pfannkuchen mit Himbeer-Mascarponefüllung (a ¹ ,cg) Vanillasoße (g) Suppe	<u>Zur Auswahl</u> Spaghetti oder Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (a ¹) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Dessert	Nudeltaschen mit Ricotta-Spinatfüllung in Salbei-Butter (a ¹ ,cg) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Obst	„Pasta Basta“, Orecchiette in Pesto mit gebratenen Kirschtomaten, Zucchini und Kräutern (a ¹ ,cg,1) Salat <u>und</u> Dessert
--------------------------------	---	---	--	---	--

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenlandnuss i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
---	--

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

9/12

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 07/2023

13.02.2023 - 17.02.2023

Datum	Montag 13.02.2023	Dienstag 14.02.2023	Mittwoch 15.02.2023	Donnerstag 16.02.2023	Freitag 17.02.2023
Menü 1	„Bifteki“ - Mini-Rinderhacksteaks mit Weichkäse an Knoblauch-Kräuter Dip (R:cg) Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Dessert	Hähnchen-Nuggets (G;a'g) Bratensoße (R:i) Teigwaren (a¹) Salat <u>oder</u> Dessert	Rinderbratwurst (R:i,1245) Ketchup Dip (i,j,6) Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Dessert	Putenbratwürste (rein Geflügel) mit feiner Majorannote (G:i,j) Bratensoße (R:i) Teigwaren (a¹) Salat <u>oder</u> Dessert	<h1>Ferien</h1>
Menü 2 (vegetarisch)	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricottakäse an Tomatenpesto-Topping (a¹cgh¹,1) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Dessert	Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse auf Tomaten-Gemüseragout (g) Salat <u>und</u> Dessert	Süßspeise Mini Schoko Dampfndel an Vanillasoße (a¹h¹gf) Suppe	Nudeln mit Tomatensoße (a¹) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Dessert	

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenslandnuss i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
---	--

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 09/2023

27.02.2023 - 03.03.2023

Datum	Montag 27.02.2023	Dienstag 28.02.2023	Mittwoch 01.03.2023	Donnerstag 02.03.2023	Freitag 03.03.2023
Menü 1	Truthahnschnitzel in Bröselkruste gebacken (GR,a ¹ c) Bratensoße (R;i)	Rinderhacksteak (R;a ¹ cij) Bratensoße (R;i) Teigwaren (a ¹)	<u>Zur Auswahl</u> Spaghetti oder Vollkornspaghetti „Carbonara“ mit gerauchtem Putenschinken (G;a ¹ gi,12) Reibekäse (g)	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR;a ¹ ij,1245) Knöpfe (a ¹ c)	Fischstäbchen mit Remoulade (F;a ¹ cdj,5) Kartoffeln
	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert

Menü 2 (vegetarisch)	Cannelloni mit Gemüsefüllung in Tomaten-Mozzarellakruste (a ¹ cg)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a ¹ cg)	<u>Zur Auswahl</u> Spaghetti oder Vollkornspaghetti mit Kräuterrahmsoße (a ¹ g) Reibekäse (g)	„Triangolo Rosso“, Teigtaschen mit Provolone-Tomatenefüllung an Kräuterpesto (a ¹ cg,1) Reibekäse (g)	Vegetarisches Schnitzel in Bröselkruste gebacken auf Blattspinat mit Sahnesoße (a ¹ cgij) Kartoffeln
	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenslandnuss i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>
--	--

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

12/12