

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 02/2022

10.01.2022 - 14.01.2022

Datum	Montag 10.01.2022	Dienstag 11.01.2022	Mittwoch 12.01.2022	Donnerstag 13.01.2022	Freitag 14.01.2022
Menü 1	Mini Schokodampfnudel an Vanillasofe (a ¹ gh ¹) Salat	Atlantisches Buttfilet in Knusperpanade an Limonen-Kräuterdip (F:a ¹ gj), Kartoffeln Salat <u>oder</u> Dessert	Kalbsgulasch nach Zürcher Art mit Champignons und süßem Rahm (R:gi,12), Knöpfle (a ¹ c) Salat <u>oder</u> Dessert	„Wiener Backhendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR:a ¹ ci), Wedges Salat <u>oder</u> Dessert	Putenrahmgeschnetzeltes (GR:a ¹ gi), Teigwaren (a ¹) Karotten <u>oder</u> Dessert

Menü 2 (vegetarisch)	„Rustico Peperonata“, Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und gebratener Paprika (a ¹ cg) Salat <u>und</u> Dessert	Vegan Samosas Indian Style mit Mango-Dip auf buntem Wokgemüse (a ¹ ij), Basmatireis Salat <u>oder</u> Dessert	Süßspeise Pfannkuchen mit Apfelmus (a ¹ ,25) Salat	Vegan – „Quinoa-Gemüsepfanne“, Quinoa und brauner Reis mit Sojabohnen, Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Grünkohl und Lauch (f) Salat <u>und</u> Dessert	Vegan Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln in Mango-Soße (a ¹ f) 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 Sulfit 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 –

1/12

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 03/2022

17.01.2022 - 21.01.2022

Datum	Montag 17.01.2022	Dienstag 18.01.2022	Mittwoch 19.01.2022	Donnerstag 20.01.2022	Freitag 21.01.2022
Menü 1	Rindergeschnetzeltes (R;a ¹ gi,4), Reis Salat <u>oder</u> Dessert	Putenfleischküchle an Bratensoße (GR:cij), Kartoffeln Erbsen <u>oder</u> Dessert	Currywurst mit Wedges (R:ij,12456) Salat <u>oder</u> Dessert	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR:a ¹ ij,1245), Knöpfle (a ¹ c) Salat <u>oder</u> Dessert	„Hähnchen Steaks“ in BBQ- Grillmarinade gebraten (G;a ¹ ij), Bratensoße (R:ij), Kartoffeln Salat <u>oder</u> Dessert

Menü 2 (vegetarisch)	Fagottini „Pesto Rosso“ mit Grana Padano Spänen (a ¹ cgh ¹ i) Salat <u>und</u> Dessert	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a ¹ cg) Salat <u>und</u> Dessert	Vegan „Pilaw-Weizen Oriental“ mit Paprika, Bohnen, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen (a ¹ ,4) Salat <u>und</u> Dessert	Süßspeise Milchreis mit fruchtiger Beerengrütze (g) Salat	Blumenkohl mit würziger Käsecreme überbacken, Petersilienkartoffeln (a ¹ gi) 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 Sulfit 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>	2/12
---	------

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 04/2022

24.01.2022 - 28.01.2022

Datum	Montag 24.01.2022	Dienstag 25.01.2022	Mittwoch 26.01.2022	Donnerstag 27.01.2022	Freitag 28.01.2022
Menü 1	Hähnchen Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (R,a ¹ cgil,25), Bratensoße (R,i), Wedges Salat <u>oder</u> Dessert	Tortellini mit Rindfleischfüllung in Sahnesoße mit Erbsen (R,a ¹ cgil,12)	Rinderhacksteak, gefüllt mit Frischkäse-Knoblauchcreme (R,a ¹ cgil), Bratensoße (R,i), Kartoffeln Kaisergemüse <u>oder</u> Dessert	Spaghetti oder Vollkornspaghetti mit Rindfleisch-Bolognese (R;a ¹) Salat <u>und</u> Dessert	Seelachsfilet in feiner Kokoskruste an Ananas-Mango-Chutney (F,5), Reis Salat <u>oder</u> Dessert

Menü 2 (vegetarisch)	Kartoffel-Artischockenpfanne mit Zucchini und Cherrytomaten (glj), Sahnesoße (g)	Vegan Mini Frühlingsrollen an Mango-Dip auf gebratenem Wokgemüse (a ¹), Basmatireis	Griechischer Spinat-Käseauflauf mit Kartoffeln (cg,7)	Spaghetti oder Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (a ¹)	Gnocchi orientalischer Art mit Linsenbolognese und Joghurt-Minze-Dip (a ¹ cgil)
	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>oder</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert	Salat <u>und</u> Dessert

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol

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

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 Sulfit 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

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

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 –

3/12

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 05/2022

31.01.2022 - 04.02.2022

Datum	Montag 31.01.2022	Dienstag 01.02.2022	Mittwoch 02.02.2022	Donnerstag 03.02.2022	Freitag 04.02.2022
Menü 1	Süßspeise Scheiterhaufen mit Rosinen und Apfelstückchen, Vanillasoße (a ¹ ogh ¹) Salat	Puten Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR:a ¹ gi,124), Bratensoße (R:i), Teigwaren (a ¹) Salat <u>oder</u> Dessert	Currywurst mit Wedges (R:ij,12456) Salat <u>oder</u> Dessert	Lasagne mit Rindfleisch, Tomatenbolognese und Béchamelsauce gebacken (R:a ¹ cg) Salat <u>und</u> Dessert	Putenschnitzel (g), Bratensoße (R:i), Spätzle (a ¹ c) Salat <u>oder</u> Dessert

Menü 2 <i>(vegetarisch)</i>	Süßkartoffelstrudel mit bunten Gemüstreifen und Kräuter-Schmand (a ¹ cgi) Salat <u>und</u> Dessert	Rote Beete Falafelbällchen auf Spinat-Pinienkern-Nudelrisotto und Ricotta-Fenchelcreme (a ¹ cgi) Dessert	Vegan Kartoffelpfanne mit frischer Paprika Sauerrahm Dip (g) Salat <u>und</u> Dessert	Quorn-Burger mit Preiselbeeren, Brie und knackigem Romanasalat (a ¹³ cgk,5) (Quorn = hochwertiges Mykoprotein) Dessert	Zucchini-Kartoffelauflauf mit würzigem Bergkäse überbacken (cg) Salat <u>und</u> Dessert
---------------------------------------	--	--	---	---	---

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a ¹ = Weizen; a ² = Roggen; a ³ = Gerste; a ⁴ = Hafer; a ⁵ = Dinkel; a ⁶ = 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	h = Schalenfrüchte h ¹ = Mandeln; h ² = Haselnuss; h ³ = Walnuss; h ⁴ = Kaschunuss; h ⁵ = Pecannuss; h ⁶ = Paranuss; h ⁷ = Pistazie; h ⁸ = 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 SO ₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse 1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt
---	--

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 –

4/12

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 06/2022

07.02.2022 - 11.02.2022

Datum	Montag 07.02.2022	Dienstag 08.02.2022	Mittwoch 09.02.2022	Donnerstag 10.02.2022	Freitag 11.02.2022
Menü 1	„Chicken Wings“, gegrillte Hähnchenflügel (G:a'g'), Ketchup Dip (j,ß), Wedges Salat <u>oder</u> Dessert	Fischstäbchen (F:a'), Remoulade (c), Kartoffeln Salat <u>oder</u> Dessert	Rindergeschnetzeltes nach Försterinnen Art mit Champignons und Stockschwämmchen in Rahmsoße (R:gil,124), Spätzle (a'c) Salat <u>und</u> Dessert	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR:a'lj,1245), Knöpfele (a'c) Salat <u>oder</u> Dessert	Frikassee von der Hähnchenbrust mit Erbsen und Karotten (G:a'g), Reis Dessert

Menü 2 (vegetarisch)	Eieromelette mit Champignons à la crème, Blattspinat und Nußkartoffeln (a'cgf) Dessert	Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne mit buntem Gartengemüse und Kräuterpesto (a'cgl,14) Salat <u>und</u> Dessert	Südländischer Kartoffelauflauf mit Paprika und Kräutern (cg,4) Salat <u>und</u> Dessert	Vegan „Suzi Wong-Pfanne“ mit Paprika, Kohl, Lauch und Mu Err Pilzen in Sojasoße, Thaireis (a'f) Salat <u>oder</u> Dessert	Gebackener Camembert mit Gemüseragout (a'g), Kartoffeln Dessert
--------------------------------	---	---	--	--	--

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol

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

h = Schalenfrüchte
h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss;
h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenslandnuss
j = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
l = Schwefeldioxid und Sulfit 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

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

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 –

5/12

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 07/2022

14.02.2022 - 18.02.2022

Datum	Montag 14.02.2022	Dienstag 15.02.2022	Mittwoch 16.02.2022	Donnerstag 17.02.2022	Freitag 18.02.2022
Menü 1	Hähnchen Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR,a¹cgi,12), Bratensoße (R:1), Kartoffeln Salat <u>oder</u> Dessert	Geflügel-Rostbratwürste (G:ij,2), Bratensoße (R:1), Kartoffelpüree (g,4) Salat <u>oder</u> Dessert	Currywurst mit Wedges (R:ij,12456) Salat <u>oder</u> Dessert	Geschnetzeltes von der Putenkeule mit Früchten in Curry-Ingwersoße (G:a¹g,5), Reis Salat <u>oder</u> Dessert	Nudelsuppentopf mit Gemüse und Hühnerfleisch (G:a¹gi) Dessert

Menü 2 (vegetarisch)	Bulgurpfanne „Hellas“, mediterranes Weizengericht mit Weichkäse und Gemüse (a¹g) Salat <u>und</u> Dessert	Vegan Spaghetti „Peperonata“ mit geschmortem Paprikagemüse (a¹) Salat <u>und</u> Dessert	Linsen-Karotten-Pflanzerl auf Kürbis-Kartoffelstampf an Kokos-Currysoße (gf) Salat <u>oder</u> Dessert	Tagliatelle mit Sahnesoße (a¹cg) Salat <u>und</u> Dessert	Fagottini „Pesto Rosso“ mit Grana Padano Spänen (a¹cgh¹,1) Salat <u>und</u> Dessert
--------------------------------	--	---	---	--	--

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol

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

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

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

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 08/2022

21.02.2022 - 25.02.2022

Datum	Montag 21.02.2022	Dienstag 22.02.2022	Mittwoch 23.02.2022	Donnerstag 24.02.2022	Freitag 25.02.2022
Menü 1	Kalbs-Rahmbraten (R;g;l), Teigwaren (a ¹) Brokkoli <u>oder</u> Dessert	Paniertes Seelachsfilet an Sauce Remoulade (F;a'g;j), Kartoffeln Salat <u>oder</u> Dessert	Putenschnitzel in Brösel- kruste gebraten (G;a'), Bratensoße (R;i), Wedges Salat <u>oder</u> Dessert		Ferien
Menü 2 (vegetarisch)	Lasagne mit Ricotta und Blattspinat (a'g) Salat <u>und</u> Dessert	Gegrillte Filetstreifen aus Soja und Weizeneiweiß in fruchtiger Curry-Ingwersoße, Basmatireis (a'cgif)	Vegan Italienische Pasta mit fruch- tiger Sojabolognese (a ^{1f}) Salat <u>und</u> Dessert	Vegan Spiralnudeln mit Tomatensoße (a 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</p> <p>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