

Speiseplan

Regio- Woche



Vom 21.09.2026 bis 25.09.2026

Ihr habt täglich eine freie Auswahl – es gibt ein Hauptgericht (auch vegetarisch), ein Pizza- oder Nudelbuffet, eine Salatbar und Dessert . - Ihr dürft immer essen, was und so viel Ihr mögt. (Der Fachmann nennt es free flow) **Kartoffeln, Nudeln, Reis, Fleisch** (außer Hähnchenschnitzel in der Pausenverpflegung), **Eier und**

Äpfel in - Qualität

Wechselnde Tagesgerichte mit folgenden Schwerpunkten :

Montag		Gemüsesuppe (i)
Dienstag		Erdnusshähnchen (e,g), Curryreis, Blumenkohl in heller Soße
Mittwoch		Lasagnevariationen (a1,g,f)
Donnerstag		Bohnenallerlei (g)
Freitag		Überraschungessen (Allergene u. Zusatzstoffe an der Ausgabe)

Allergene: Gluten(a1- Weizen,a2- Roggen, a3- Gerste, a4 – Hafer, a5- Gerste, a6- Kamut) ,Krebstiere(b) , Ei(c), Fisch(d), Erdnüsse (e), Soja(f), Milch/Laktose (g), Nüsse (h1- Mandeln, h2- Haselnüsse,h3- Walnüsse,h4- Cashewnüsse,h5- Pekannüsse,h6-Paranüsse,h7-Pistazien, h8-Macadamianüsse), Sellerie(i), Senf(j), Sesam (k), Schwefeldioxid/Sulfide(l), Lupinen(m), Weichtiere(n).

Zusatzstoffe: Farbstoffe (1), Konservierungsstoffe- Natriumnitrit (2), Antioxidationsmittel(3),Geschmacksverstärker-Hefeextrakt (4), Eisensalze (5), Süßungsmittel (6),

Süßungsmittel- Aspartam (7), Phosphate (8), gewachst (9), Chinin (10), Koffein (11), Thiabendazol (12), genetisch verändert (13)