



Sonderkostspeiseplan Mai 2026
glutenfrei, milchfrei, eifrei

	01.05.2026	Woche 04.05. - 08.05.	Woche 11.05. - 15.05.	Woche 18.05. - 22.05.	Woche 25.05. - 29.05.
MONTAG		Spinat-Creme-Sauce (1) glutenfreie Nudeln Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst	Linsen-Tomaten-Gemüse (mit Karotten) glutenfreie Nudeln Gurkensalat Saisonales Obst	Gemüsebolognese (mit Karotten und Porree) glutenfreie Nudeln Saisonales Obst	Pfingstmontag
DIENSTAG		Schellfisch in Cornflakespanade (d) Dillsauce (1) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeermus	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse (1) Salzkartoffeln Saisonales Obst	Seelachsstäbchen in Maispanade (d) Möhrengemüse (1) Salzkartoffeln Soja-Joghurtalternative mit Erdbeeren (3,f)	Kochklops aus Rindfleisch Kapernsauce (1) Kartoffel-Erbsen-Stampf (1) Rotkohlrohkost Saisonales Obst
MITTWOCH		Maisgrießbrei (1) Beerensauce (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) Kohlrabistückchen	Geflügel-Jagdwurstwürfel (2,3,9) Petersiliensauce (1), Salzkartoffeln Ostseesalat (mit Weiß-, Rotkohl u. Paprika) Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)	Hirsebrei (1) mit Erdbeersauce Möhrenstückchen	Tomatensauce glutenfreie Nudeln Weißkohl-Gurken-Salat Soja-Joghurtalternative mit Mango (3,f)
DONNERSTAG		Hähnchenbrust gebraten Bohngemüse (1) Salzkartoffeln Vanillepudding (1)	Herrentag	Putengeschnetzeltes (mit Zwiebeln u. Paprika) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Kirsch-Bananenmus	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Spinat (1) Salzkartoffeln Soja-Joghurtalternative mit Blaubeeren (3,f)
FREITAG	Maifeiertag	Brokkolicremesuppe (1) (mit Kartoffeln u. Karotten) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	geschlossen	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln und Karotten) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Grüner Erbseneintopf (mit Kartoffeln, Karotten u. Porree) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst

Kennzeichnung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 9=mit Phosphat, 12=geschwefelt

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamiannuss und Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

gelb hinterlegte Gerichte sind vegetarisch

Änderungen vorbehalten