



Sonderkostspeiseplan November 2025

Allergie-Grundkost

	Woche 03.11. - 07.11.	Woche 10.11. - 14.11.	Woche 17.11. - 21.11.	Woche 24.11. - 28.11.	
MONTAG	Brokkoli-Frischkäse-Sauce (a,a1,g) Vollkornnudeln (a,a1) Rote Bete Saisonales Obst	Ei (c) Kräutersauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst	Spinat-Frischkäse-Sauce (1,a,a1,g) Gabelspaghetti (a,a1) Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst	Rührei (c,g) Petersiliensauce (a,a1,g) Kartoffelstampf (g) Gurkensalat Saisonales Obst	
DIENTAG	Quinoa-Erbesen-Frikadelle Pastinaken-Möhrengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Gurkensalat, Magermilchjoghurt mit Aprikose (3,g)	Milchkartoffeln mit Geflügel-Jagdwurst (2,3,7,g) Weißkohl-Gurken-Salat Saisonales Obst	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Dillsauce (a,a1,g) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeerquarkspeise (g)	Rindfleischfrikadelle (a,a1,c) Spitzkohlgemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Saisonales Obst	
MITTWOCH	Eierkuchen (a,a1,c,g) Apfelmus (3) Möhrenstückchen	Kichererbsen-Curry (mit Tomaten, Karotten u. Kokosmilch) Langkornreis Magermilchjoghurt mit Apfel, Pfirsich und Maracuja (1,3,g)	Grießbrei (a,a1,g) Beerenragout (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) Kohlrabistückchen	Linsen-Tomaten-Gemüse Vollkornnudeln (a,a1) Weißkohlrohkost Magermilchjoghurt mit Vanille (g)	
DONNERSTAG	Frikassee vom Huhn (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (a,a1,g) Langkornreis Waldbeerquarkspeise (g)	Gemüseragout (mit Kohlrabi, Erbsen u. Karotten) (a,a1,g) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen (g)	Hähnchenbrust gebraten Bohngemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Vanillepudding (g)	Quinoa-Erbesen-Frikadelle Pastinaken-Möhrengemüse (a,a1,g) Langkornreis Birnenquarkspeise (g)	
FREITAG	Kartoffelcremesuppe (mit Möhren u. Porree) (1) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Grüne Bohnensalat Saisonales Obst	Pürierte Tomatensuppe (mit Reis u. Karotten) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe (1) (mit Kartoffeln u. Karotten) Roggenvollkornbrot (a,a1,a2,a3) Saisonales Obst	Kürbiscremesuppe (1) (mit Kartoffeln, Karotten u. Zwiebeln) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Saisonales Obst	

Gelb hinterlegte Gerichte sind vegetarisch

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker
5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8= gewachst 9=geschwärzt 10=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

Änderungen vorbehalten