



Sonderkostspeiseplan Mai 2026 Allergie-Grundkost

	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-Frischkäse-Sauce (a,a1,g) Gabelspaghetti (a,a1) Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst	Linsen-Tomaten-Gemüse (mit Karotten) Vollkornnudeln (a,a1) Gurkensalat Saisonales Obst	Gemüsebolognese (mit Karotten und Porree) Vollkornnudeln (a,a1) Saisonales Obst	Pfingstmontag
DIENSTAG		Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Dillsauce (a,a1,g) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeerquarkspeise (g)	Rindfleischrikadelle (a,a1,c) Kohlrabigemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Saisonales Obst	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Möhrengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Erdbeerquarkspeise (g)	Kochklops vom Kalb (a,a1,c) Kapernsauce (a,a1,g) Kartoffel-Erbsen-Stampf (g) Rotkohlrohkost Saisonales Obst
MITTWOCH		Grießbrei (a,a1,g) Beerensauce (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) Kohlrabistückchen	Rührei (c,g), Petersiliensauce (a,a1,g) Salzkartoffeln, Ostseesalat (mit Weißkohl, Rotkohl u. Paprika) Magermilchjoghurt mit Vanille (g)	Hefeklöße (a,a1,c) Erdbeersauce Möhrenstückchen	Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Mangoquarkspeise (g)
DONNERSTAG		Hähnchenbrust gebraten Bohngemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Vanillepudding (g)	Herrentag	Putengeschnetzeltes (a,a1,g) (mit Paprika u. Zwiebeln), Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Magermilchjoghurt mit Kirschen u. Banane (g)	Kürbis-Chiasamen-Burger Spinat (a,a1,g) Salzkartoffeln Magermilchjoghurt mit Blaubeeren (g)
FREITAG	Maifeiertag	Brokkolicremesuppe (1) (mit Kartoffeln u. Karotten) Roggenvollkornbrot (a,a1,a2,a3) Saisonales Obst	geschlossen	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln und Karotten) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Saisonales Obst	Grüner Erbseneintopf (mit Kartoffeln, Karotten u. Porree) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) 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