Sonderkostspeiseplan August 2025

Glutenfrei, ohne Milch und ohne Ei

	01.08.2025	Woche 04.08. - 08.08.	Woche 11.08. - 15.08.	Woche 18.08. - 22.08.	Woche 25.08. - 29.08.
MONTAG		Geflügel-Jagdwurstwürfel (2,3,7) Petersiliensauce (1) Kartoffelpüree (1,3,10,l) Gurkensalat Saisonales Obst	Gemüsebolognese (mit Karotten und Porree) glutenfreie Nudeln Saisonales Obst	Gemüseragout (1,o) (mit Erbsen u. Möhren) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Tomatensauce glutenfreie Nudeln Weißkohl-Mais-Salat Saisonales Obst
DIENSTAG		Geflügelbratwurst Spitzkohlgemüse (1) Salzkartoffeln Saisonales Obst	Seelachsstäbchen in Maispanade (d) Möhrengemüse (1) Salzkartoffeln Soja-Joghurtalternative mit Erdbeeren (3,f)	Putengeschnetzeltes Salzkartoffeln Rote Bete Saisonales Obst	gebratenes Seelachsfilet (d) süß-saure-Sauce Salzkartoffeln Chinakohl-Mandarinen-Salat Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)
MITTWOCH		Linsen-Tomaten-Gemüse glutenfreie Nudeln Weißkohlrohkost Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)	Hirsebrei mit Erdbeersauce Möhrenstückchen	Tomatensauce glutenfreie Nudeln Möhrenrohkost Soja-Joghurtalternative mit Mango (3,f)	"Milchreis" (aus Reisdrink gekocht) mit Erdbeersauce Gurkenstückchen
DONNERSTAG		Schellfisch in Cornflakespanade (d) Pastinaken-Möhrengemüse (1) Langkornreis Soja-Joghurtalternative mit Birne (3,f)	Rindfleischragout (mit Möhren und Zwiebeln) Salzkartoffeln Gurkensalat Kirsch-Bananenmus	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Spinat (1) Salzkartoffeln Soja-Joghurtalternative mit Blaubeeren (3,f)	Putenschnitzel "natur" gebraten Erbsengemüse (1) Salzkartoffeln Schokopudding
FREITAG	Brokkolicremesuppe (1) (mit Kartoffeln u. Karotten) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Kürbiscremesuppe (1) (mit Kartoffeln, Karotten u. Zwiebeln) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln und Karotten) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Grüner Erbseneintopf (mit Kartoffeln, Karotten u. Porree) glutenfreies Brot (f) Saisonales Obst	Brühnudeln (mit glutenfreien Nudeln, Karotten, Porree, Erbsen u. Bohnen) glutenfreies Brot (f) 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