



Sonderkostspeiseplan Juli 2025

Allergie-Grundkost

	Woche 01.07. - 04.07.	Woche 07.07. - 11.07.	Woche 14.07. - 18.07.	Woche 21.07. - 25.07.	Woche 28.07. - 31.07.
MONTAG		Blumenkohlbratling paniert (a,a1,c,g) Rahmsauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Möhrenrohkost Saisonales Obst	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
DIENSTAG	Ei (c) süß-saure-Sauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Chinakohl-Mandarinen-Salat Vanillequarkspeise (g)	Rinder-Hackfleisch "Bolognese" (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Zitronenquarkspeise (g)	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)
MITTWOCH	Milchreis (g) mit Erdbeeren Gurkenstückchen	Rührei (c,g) Spinat (a,a1,g) Kartoffelstampf (g) Saisonales Obst	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
DONNERSTAG	Hähnchenunterschenkel (a,a1) Erbsengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Schokopudding (g)	Gemüse (mit Karotten, Süßkartoffeln u. Zucchini) in Tomaten-Kokos-Sauce Langkornreis Rotkohlrohkost Magermilchjoghurt mit Schokoraspeln (g)	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)
FREITAG	Brühdudeln (mit Karotten, Porree, Erbsen u. Bohnen) (a,a1) Mischbrot (a,a1,a2) Saisonales Obst	Linseneintopf (mit Kartoffeln u. Möhren) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Saisonales Obst	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	

Gelb hinterlegte Gerichte sind vegetarisch

Kennzeichnung 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