Sonderkostspeiseplan Juni 2025

Allergie-Grundkost

	Woche 02.06. - 06.06.	Woche 09.06. - 13.06.	Woche 16.06. - 20.06.	Woche 23.06. - 27.06.	30.06.2025
MONTAG	Spinat-Frischkäse-Sauce (1,a,a1,g) Gabelspaghetti (a,a1) Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst	**Pfingstmontag**	Gemüsebolognese (mit Karotten und Porree) Vollkornnudeln (a,a1) Saisonales Obst	Eierragout (a,a1,c,g) (mit Erbsen u. Möhren) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst	Gemüseburger (mit Kartoffeln, Karotten, Brokkoli) paniert (a,a1,c,g) Tomatensauce (a,a1), Vollkorn-nudeln (a,a1), Weißkohl-Mais-Salat Saisonales Obst
DIENSTAG	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Dillsauce (a,a1,g) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeerquarkspeise (g)	Rindfleischfrikadelle (a,a1,c) Spitzkohlgemüse (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) Salzkartoffeln Rote Bete Saisonales Obst	
MITTWOCH	Grießbrei (a,a1,g) Beerenragout (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) Kohlrabistückchen	Linsen-Tomaten-Gemüse Vollkornnudeln (a,a1) Weißkohlrohkost Magermilchjoghurt mit Vanille (g)	Hefeklöße (a,a1,c) Erdbeersauce Möhrenstückchen	Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1) Möhrenrohkost Mangoquarkspeise (g)	
DONNERSTAG	Hähnchenbrust gebraten Bohnengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Vanillepudding (g)	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Pastinaken-Möhrengemüse (a,a1,g) Langkornreis Birnenquarkspeise (g)	Rindfleischragout (mit Möhren und Zwiebeln) Salzkartoffeln Gurkensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen u. Banane (g)	Kürbis-Chiasamen-Burger Spinat (a,a1,g) Salzkartoffeln Magermilchjoghurt mit Blaubeeren (g)	
FREITAG	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	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	

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