



Sonderkostspeiseplan Mai 2024

Allergie-Grundkost

	Woche 01.05. - 03.05.	Woche 06.05. - 10.05.	Woche 13.05. - 17.05.	Woche 20.05. - 24.05.	Woche 27.05. - 31.05.
MONTAG		Spinat-Frischkäse-Sauce (1, a, a1, g) Gabelspaghetti (a, a1)	Rührei (c, g) Petersiliensauce (a, a1, g) Kartoffelstampf (3, g) Gurkensalat Saisonales Obst	Pfingstmontag	Eierragout (a, a1, c, g) (mit Erbsen u. Möhren) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst
DIENSTAG		Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Dillsauce (a, a1, g) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeerquarkspeise (g)	Rindfleischfrikadelle (a, a1, c) Rahmspitzkohl (a, a1, g) Salzkartoffeln Magermilchjoghurt mit Apfel, Pfirsich und Maracuja (1, 3, g)	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Möhrengemüse (a, a1, g) Salzkartoffeln Erdbeerquarkspeise (g)	Kochklops (a, a1, c) Kaperntunke (a, a1, g) Salzkartoffeln Rote Bete Schokopudding (g)
MITTWOCH	Maifeiertag	Grießbrei (a, a1, g) mit Beerenragout Kohlrabistückchen	Linsen-Tomaten-Gemüse Vollkornnudeln (a, a1) Weißkohlrohkost Saisonales Obst	Hefekloße (a, a1) Erdbeersauce Möhrenstückchen	Tomatensauce (a, a1) Gabelspaghetti (a, a1) Möhrenrohkost Saisonales Obst
DONNERSTAG	Gemüseragout (mit Kohlrabi, Erbsen u. Karotten) (a, a1, g) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen (g)	Herrentag	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Pastinaken-Möhrengemüse (a, a1, g) Salzkartoffeln Birnenquarkspeise (g)	Rindfleischragout (mit Möhren und Zwiebeln), Salzkartoffeln Gurkensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen u. Banane (g)	Kürbis-Chiasamen-Burger Spinat (a, a1, g) Kartoffelpüree (3, g) Magermilchjoghurt mit Blaubeeren (g)
FREITAG	Purierte Tomatensuppe mit Reis (a, a1) Weizenvollkornbrot (a, a1) Saisonales Obst	geschlossen	Kürbiscremesuppe (1) (mit Kartoffeln, Karotten u. Zwiebeln) Weizenvollkornbrot (a, a1) Saisonales Obst	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln und Karotten) Weizenvollkornbrot (a, a1) Saisonales Obst	Grüne Erbsencremesuppe (1) (mit Kartoffeln und Karotten) Weizenvollkornbrot (a, a1) Saisonales Obst



mit Rindfleisch:



mit Geflügelfleisch:

Gelb hinterlegte Gerichte sind fleischlos

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=Gerste, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme),
b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Ernüsse, 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=Macadamianuss und
Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/kg oder
10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

Änderungen vorbehalten