Sonderkostspeiseplan Dezember 2026
Allergie-Grundkost

	Woche 01.12. - 04.12.	Woche 07.12. - 11.12.	Woche 14.12. - 18.12.	Woche 21.12. - 25.12.	Woche 28.12. - 31.12.
MONTAG		Ei (c) Kräutersauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst	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	**geschlossen**
DIENSTAG	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Kräutersauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Orangenquarkspeise (g)	Geflügel-Jagdwurst paniert (2,a,a1) Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Saisonales Obst	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Dillsauce (a,a1,g) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeerquarkspeise (g)	Geflügel-Bratwurst Erbsen-Möhrengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Saisonales Obst	**geschlossen**
MITTWOCH	Eierkuchen (a,a1,c,g) Apfelmus (3) Möhrenstückchen	Kichererbsen-Curry (mit Karotten u. Kokosmilch) Langkornreis Karamellquarkspeise (g)	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)	**geschlossen**
DONNERSTAG	Frikassee vom Huhn (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (a,a1,g) Salzkartoffeln Gurkensalat Waldbeerquarkspeise (g)	Gemüseragout (mit Kohlrabi, Erbsen u. Karotten) (a,a1,g) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen (g)	Hähnchenbrust gebraten Bohnengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Vanillepudding (g)	**Heiligabend**	**Silvester**
FREITAG	Tomatensuppe (mit Reis u. Karotten) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Grüne Bohnensalat Saisonales Obst	Kartoffelcremesuppe (mit Möhren u. Porree) (1) Weizenvollkornbrot (a,a1,a3) Gurkensalat Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe (1) (mit Kartoffeln u. Karotten) Roggenvollkornbrot (a,a1,a2,a3) Saisonales Obst	**1. Weihnachtstag**	

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff , 3=mit Antioxidationsmittel, 9=mit Phosphat, 12=geschwefelt

gelb hinterlegte Gerichte sind vegetarisch

Änderungen vorbehalten

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