














Speiseplan

Speiseplan - KW 21 (2026)



TAG	GEMÜSE / SALAT	MENU	MENU VEGETARISCH
Montag	Grüne Erbsen (y)	Rinder Köttbullar Preiselbeersauce Salzkartoffeln (11, 25, 32) 	V Gemüse Köttbullar Kapern Sauce Salzkartoffeln (c, 34, g, g1, i, f)
Dienstag	Tomatensalat Balsamico Dressing (34, j, i, 33)	Vollkornnudeln Schinkensahne Sauce (a, a1, g, g1, 22, 2, 8, 3, 30) 	Vollkornnudeln Parmesan Sauce (a, a1) 
Mittwoch	—	Kartoffelknödel Weißer Spargelragout (g, g1, a, a1, c)  	Kartoffelknödel Weißer Spargelragout (g, g1, a, a1, c)  
Donnerstag	Eisberg Salat Soja-Ingwer Dressing (a, f, 34, 33, 32)	Gebratener Reis Sesam Karotten Rührei (k, 34, g, g1, c) 	Gebratener Reis Sesam Karotten Rührei (k, 34, g, g1, c) 
Freitag	Blattsalate Joghurt Dressing (g, g1)  	Fischli Joppie Dip Salzkartoffeln (d, a, a1, c, i, j, 34) 	Vegi Backfisch Joppie Dip Salzkartoffeln (a, a1, c, j, i, f) 



Allergen-Übersicht – KW 21/2026

Montag

Gemüse / Salat: Grüne Erbsen (Gesamt: y)

Grüne Erbsen	y Hülsenfrucht
--------------	----------------

Menu: Rinder Köttbullar | Preiselbeersauce | Salzkartoffeln (Gesamt: 11, 25, 32)

Köttbullar Rind	11 Süßungsmittel, 25 Stärke
Salzkartoffeln	Keine Allergene
Preiselbeeren Sauce	32 Verdickungsmittel, 25 Stärke

Menu Vegetarisch: V | Gemüse Köttbullar | Kapern Sauce | Salzkartoffeln (Gesamt: c, 34, g, g1, i, f)

Gemüse Kottbullar	c Eier
Kapern Sauce	34 Knoblauch, g Milch, g1 Milcheiweiß, i Sellerie, f Soja
Salzkartoffeln	Keine Allergene

Dienstag

Gemüse / Salat: Tomatensalat | Balsamico Dressing (Gesamt: 34, j, i, 33)

Tomaten Salat	Keine Allergene
Balsamico Dressing	34 Knoblauch, j Senf, i Sellerie, 33 Zuckerart und Süßungsmittel

Menu: Vollkornnudeln | Schinkensahne Sauce (Gesamt: a, a1, g, g1, 22, 2, 8, 3, 30)

Nudeln	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Schinkensahne Sauce	g Milch, g1 Milcheiweiß, 22 Geflügelfleisch, 2 Konservierungsstoffe, 8 Phosphat, 3 Antioxidationsmittel, 30 unter Schutzatmosphäre Verpackt

Menu Vegetarisch: Vollkornnudeln | Parmesan Sauce (Gesamt: a, a1)

Nudeln	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Käse Sauce	Keine Allergene

Mittwoch

Menu: Kartoffelknödel | Weißer Spargelragout (Gesamt: g, g1, a, a1, c)

Kartoffelknödel	g Milch, g1 Milcheiweiß, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier
Weißes Spargelragout	g Milch, g1 Milcheiweiß

Menu Vegetarisch: Kartoffelknödel | Weißer Spargelragout (Gesamt: g, g1, a, a1, c)

Kartoffelknödel	g Milch, g1 Milcheiweiß, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier
Weißes Spargelragout	g Milch, g1 Milcheiweiß

Donnerstag

Gemüse / Salat: Eisberg Salat | Soja-Ingwer Dressing (Gesamt: a, f, 34, 33, 32)

--	--

Eisberg Salat	<i>Keine Allergene</i>
Soja-Ingwer Dressing	a Glutenhaltiges Getreide, f Soja, 34 Knoblauch, 33 Zuckerart und Süßungsmittel, 32 Verdickungsmittel

Menu: Gebratener Reis | Sesam Karotten | Rührei (Gesamt: k, 34, g, g1, c)

Gebratener Reis	<i>Keine Allergene</i>
Sesam Karotten	k Sesamsamen, 34 Knoblauch
Rührei	g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier

Menu Vegetarisch: Gebratener Reis | Sesam Karotten | Rührei (Gesamt: k, 34, g, g1, c)

Gebratener Reis	<i>Keine Allergene</i>
Sesam Karotten	k Sesamsamen, 34 Knoblauch
Rührei	g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier

Freitag

Gemüse / Salat: Blattsalate | Joghurt Dressing (Gesamt: g, g1)

Blattsalate	<i>Keine Allergene</i>
Joghurt Dressing	g Milch, g1 Milcheiweiß

Menu: Fischli | Joppie Dip | Salzkartoffeln (Gesamt: d, a, a1, c, i, j, 34)

Seelachs Fischli	d Fisch, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Salzkartoffeln	<i>Keine Allergene</i>
Joppie Dip	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier, i Sellerie, j Senf, 34 Knoblauch

Menu Vegetarisch: Vegi Backfisch | Joppie Dip | Salzkartoffeln (Gesamt: a, a1, c, j, i, f)

Backfisch vegan	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Joppie Dressing	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier, j Senf, i Sellerie, f Soja
Salzkartoffeln	<i>Keine Allergene</i>

Allergen-Legende

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	a1 Weizen
a2 Roggen	a3 Gerste
a4 Hafer	a6 Dinkel
b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	c Eier und Eierzeugnisse
d Fisch und Fischerzeugnisse	e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
h1 Mandeln	h2 Haselnuss
h4 Kaschunuss	h5 Pecannuss
h7 Pistazie	h8 Macadamia- oder Queenslandnuss
f Soja und Sojaerzeugnisse	g Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
t Schalenfrüchte, d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j Senf und Senferzeugnisse	k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
i Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben	m Lupine sowie Erzeugnisse daraus
n Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus	20 Schweinefleisch
21 Rindfleisch	22 Geflügelfleisch
34 Knoblauch	g1 Milcheiweiß
36 Jodsalz	y Hülsenfrucht (Erbsen, Linsen, Kichererbsen)
30 unter Schutzatmosphäre Verpackt	25 Modifizierte Stärke
z Orangen, Zitrusfrüchte	32 Verdickungsmittel

Zusatzstoffe

23 mit Geschmacksverstärker	1 mit Farbstoff
7 gewachst	6 geschwärzt
8 mit Phosphat	2 mit Konservierungsstoffe
5 geschwefelt	3 mit Antioxidationsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle	11 mit Süßungsmittel
33 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	

Symbole





Milch