











# Speiseplan

Speiseplan - KW 23 (2026)



TAG	GEMÜSE / SALAT	MENU	MENU VEGETARISCH
<b>Montag</b>	Blattsalate   Honig-Senf Dressing	Spinatknödel   Tomaten Sauce (a, a1, g, g1, c) 	Spinatknödel   Tomaten Sauce (a, a1, g, g1, c) 
<b>Dienstag</b>	Erbsen-Karotten Gemüse	Geflügelfleischklöße   Kapern Sauce   Reis (a, a1, 22, 25)  	Vegetarische Klopse   Kapern Sauce   Reis (a, a1, c, f) 
<b>Mittwoch</b>	Karotten-Krautsalat (j, 32, 34)	Gnocchi mit Roter Bete   Schnittlauch Creme (a, a1, c, g, g1, 25, 34) 	Gnocchi mit Roter Bete   Schnittlauch Creme (a, a1, c, g, g1, 25, 34) 
<b>Donnerstag</b>	—	—	—
<b>Freitag</b>	Eisbergsalat   Joghurt Dressing 	Hähnchen Schnitzel   Linsen-Curry-Sauce   Gebackene Kartoffeln (a, a1, c, 34) 	Vegetarisches Schnitzel   Linsen-Curry-Sauce   Gebackene Kartoffeln (a, a1, c, f, 34) 



## Allergen-Übersicht – KW 23/2026

### Montag

#### Gemüse / Salat: Blattsalate | Honig-Senf Dressing

Blattsalate	Keine Allergene
Vinaigrette Dressing	Keine Allergene

#### Menu: Spinatknödel | Tomaten Sauce (Gesamt: a, a1, g, g1, c)

Spinatknödel	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier
Tomaten Sauce	Keine Allergene

#### Menu Vegetarisch: Spinatknödel | Tomaten Sauce (Gesamt: a, a1, g, g1, c)

Spinatknödel	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier
Tomaten Sauce	Keine Allergene

### Dienstag

#### Gemüse / Salat: Erbsen-Karotten Gemüse

Erbsen-Karotten	Keine Allergene
-----------------	-----------------

#### Menu: Geflügelfleischklöße | Kapern Sauce | Reis (Gesamt: a, a1, 22, 25)

Geflügelfleischklöße	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, 22 Geflügelfleisch, 25 Stärke
Kapern Sauce	Keine Allergene
Reis	Keine Allergene

#### Menu Vegetarisch: Vegetarische Klopse | Kapern Sauce | Reis (Gesamt: a, a1, c, f)

Vegetarische Klopse	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier, f Soja
Kapern Sauce	Keine Allergene
Reis	Keine Allergene

### Mittwoch

#### Gemüse / Salat: Karotten-Krautsalat (Gesamt: j, 32, 34)

Karotten-Krautsalat	j Senf, 32 Verdickungsmittel, 34 Knoblauch
---------------------	--

#### Menu: Gnocchi mit Roter Bete | Schnittlauch Creme (Gesamt: a, a1, c, g, g1, 25, 34)

Gnocchi	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier
Schnittlauch Sauce	g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke, 34 Knoblauch

#### Menu Vegetarisch: Gnocchi mit Roter Bete | Schnittlauch Creme (Gesamt: a, a1, c, g, g1, 25, 34)

Gnocchi	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier
Schnittlauch Sauce	g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke, 34 Knoblauch

### Freitag

**Gemüse / Salat: Eisbergsalat | Joghurt Dressing**

Eisberg Salat	<i>Keine Allergene</i>
Joghurt Dressing	<i>Keine Allergene</i>

**Menu: Hähnchen Schnitzel | Linsen-Curry-Sauce | Gebackene Kartoffeln** (Gesamt: a, a1, c, 34)

Hähnchen Schnitzel	<b>a</b> Glutenhaltiges Getreide, <b>a1</b> Weizen, <b>c</b> Eier
Linsen-Curry-Ragout	<i>Keine Allergene</i>
Gebackene Kartoffeln	<b>34</b> Knoblauch

**Menu Vegetarisch: Vegetarisches Schnitzel | Linsen-Curry-Sauce | Gebackene Kartoffeln** (Gesamt: a, a1, c, f, 34)

Vegetarisches Schnitzel	<b>a</b> Glutenhaltiges Getreide, <b>a1</b> Weizen, <b>c</b> Eier, <b>f</b> Soja
Linsen-Curry-Ragout	<i>Keine Allergene</i>
Gebackene Kartoffeln	<b>34</b> Knoblauch

# Allergen-Legende

## Allergene

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

## Zusatzstoffe

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

## Symbole




 Geflügel

 Rind

 Schwein

 Fisch

 vegetarisch

 vegan

 vollkorn

 Milch