

Speiseplan Oktober 2024

07.10.24 Pasta¹ in Bolognese Soße und Salat^{7,10}
Dessert^{6,7,8,A,D,G}

08.10.24 Kürbis-Spinat-Schafskäseauflauf⁷ mit
Kartoffeln
Dessert^{6,7,8,A,D,G}

09.10.24 Gemüsesuppe mit Rindfleisch
Dessert^{6,7,8,A,D,G}

10.10.24 Hamburger
Dessert^{6,7,8,A,D,G}

¹ Gluten haltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ² Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, ³ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁴ Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁵ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁶ Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁷ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), ⁸ Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ⁹ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁰ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹¹ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹² Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ¹³ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁴ Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lebensmittelzusatzstoffe

^A Lebensmittelfarbstoffe, ^B Konservierungsstoffe, ^C Antioxidantien und Säureregulatoren, ^D Süßungsmittel

^E Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel ^F Rieselhilfen, Säureregulatoren

^G Geschmacksverstärker, ^H Weitere Stoffe

Bei Fragen und näheren Informationen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal Frau Schütz und Frau Föth.
Eine detaillierte Liste liegt in der Küche aus.

