

# Speiseplan April/Mai 2024

- 22.04.24** Rinderfleischkäse mit Püree<sup>1,7</sup> und Schmandsalat<sup>7,10</sup>  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>
- 23.04.24** Pizza Margherita<sup>1</sup>  
(Wunschessen G2 von Max und Sam)  
Bananen
- 24.04.24** Rinderbratwurst, Ebsen-Möhrengemüse<sup>7</sup> mit Püree<sup>7,10</sup> (Wunschessen G3 von Jonas)  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>
- 25.04.24** Ravioli in Tomatengemüsesoße mit gemischtem Salat  
(Wunschessen G3 von Hannah)  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>
- 26.04.24** Käsespätzle<sup>1,7</sup> mit Schmandsalat<sup>7,10</sup>

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

## Lebensmittelzusatzstoffe

<sup>A</sup> Lebensmittelfarbstoffe, <sup>B</sup> Konservierungsstoffe, <sup>C</sup> Antioxidantien und Säureregulatoren, <sup>D</sup> Süßungsmittel

<sup>E</sup> Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel <sup>F</sup> Rieselhilfen, Säureregulatoren

<sup>G</sup> Geschmacksverstärker, <sup>H</sup> Weitere Stoffe

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

**29.04.24 Grünkernbratlinge<sup>3,7</sup> mit Reis und Salat<sup>7,10</sup>  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>**

**30.04.24 Spargelcremesuppe<sup>1,7</sup> mit Baguette<sup>1</sup>  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>**

**02.05.24 Grüne Soße<sup>7</sup> mit Pellkartoffeln und Ei  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>**

**03.05.24 Pasta<sup>1</sup> mit Balsamico Linsen  
Dessert<sup>6,7,8,A,D,G</sup>**

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

#### Lebensmittelzusatzstoffe

<sup>A</sup> Lebensmittelfarbstoffe, <sup>B</sup> Konservierungsstoffe, <sup>C</sup> Antioxidantien und Säureregulatoren, <sup>D</sup> Süßungsmittel

<sup>E</sup> Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel <sup>F</sup> Rieselhilfen, Säureregulatoren

<sup>G</sup> Geschmacksverstärker, <sup>H</sup> Weitere Stoffe

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