

Speiseplan Juni 2021

- 14.06.21 Tortellini Auflauf^{1,7,B} mit Tomatensalat
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 15.06.21 Lachs⁴ mit Erbsenpüree⁷ und Kartoffeln
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 16.06.21 Grillgemüse mit Schafskäse⁷,
Joghurdipp⁷ und Backkartoffeln
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 17.06.21 Pasta¹ mit Spargel in Kräutersoße^{7,B,G}
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 18.06.21 Gemüseauflauf⁷ mit Kartoffeln
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 Dörr.
Eine detaillierte Liste liegt in der Küche aus.

- 21.06.21 Chili sin Carne mit Reis
Dessert^{6,7,8,A,D,G}**
- 22.06.21 Spaghetti Carbonara^{1,3,7} mit Salat^{7,10}
Dessert^{6,7,8,A,D,G}**
- 23.06.21 Gemüse-Kartoffelsalat^{3,B,E,G} mit
Frikadellen
Dessert^{6,7,8,A,D,G}**
- 24.06.21 Gyros mit Spätzle^{1,3} und Salat^{7,10}
Dessert^{6,7,8,A,D,G}**
- 25.06.21 Möhreintopf
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 Dörr.
Eine detaillierte Liste liegt in der Küche aus.