

Essensplan vom 21. bis 25. September 2026

Montag	Rahmgeschnetzeltes mit Hähnchen (1W,8,K) mit Spätzle (1W,2) Frisches Obst Zucchini ragout mit Nudeln (1W)
Dienstag	Leckere Gemüseburger dazu Reis und Kräutersauce (1W) Joghurt mit Früchten (6,a)
Mittwoch	Hot Dogs mit Geflügelwürstchen / vegane Würstchen Ketchup, Mayo, Senf Pudding (6)
Donnerstag	Hähnchenschnitzel (1W, 2) mit Kartoffelpüree (6) Kohlrabi Gemüse Vegane Schnitzel, Kartoffeln
Freitag	Knusprige Kartoffelecken mit Kräuterquark (6), Kräuterdipp Frische Rohkost

Allergene

- 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
 - 2) Eier
 - 3) Fisch
 - 4) Erdnüsse
 - 5) Soja
 - 6) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
 - 7) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
 - 8) Sellerie
 - 9) Senf
 - 10) Sesamsamen
 - 11) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
 - 12) Lupinen
 - 13) Weichtiere
- (K - Karotte

Zusatzstoffe

- a) mit Konservierungsstoff
- b) mit Farbstoff
- c) mit Antioxidationsmittel
- d) mit Geschmacksverstärker
- e) mit Phosphat
- f) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln _____
- g) mit Süßungsmitteln
- h) enthält eine Phenylalaninquelle
- i) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- j) geschwefelt
- k) geschwärzt
- l) gewachst
- m) koffeinhaltige Limonade
- n) chininhaltig
- o) mit Eiklar
- p) mit Milcheiweiß
- q) mit Sojaeiweiß
- r) kalorienhaltige Fettglasur
- s) Alkohol (Firmeninterne Kennzeichnungspflicht)