



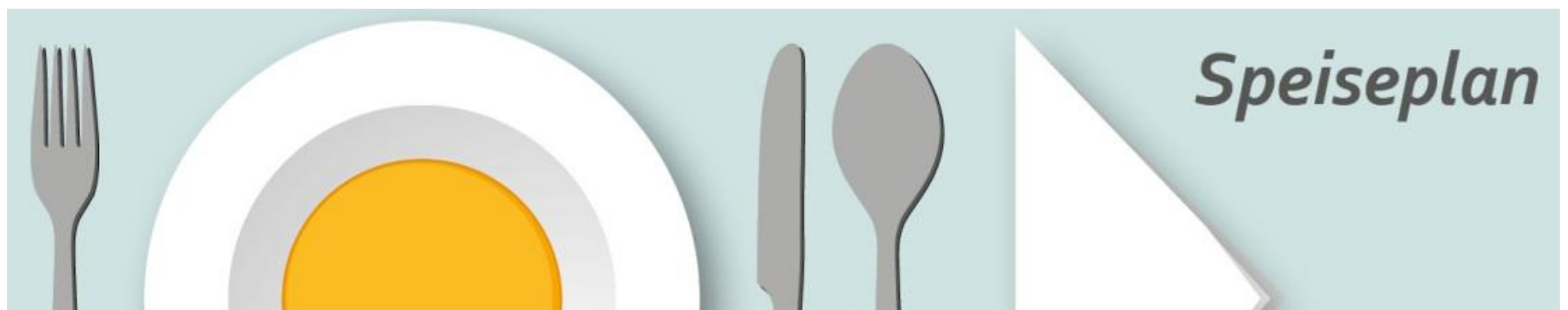
MO, 14. April - SO, 20. April

	Menü 1
MO, 14.04. 2025	Tagessuppe ^{a,p,b,h,d,j,3} Kartoffelgemüse ^{b,h,2} mit heißer Fleischwurst ^{j,1,2,12} und Rote Bete ⁴
DI, 15.04. 2025	Hühnersuppe mit Eierstich ^{j,d,b,h} Apfelpfannkuchen ^{a,p,b,h,d} mit Zimt und Zucker, dazu Fruchtcocktail ⁹
MI, 16.04. 2025	Kräutergrießsuppe ^{a,p,j} Hackbraten ^{a,p} mit Zwiebelsoße, ^{a,p} Bohnengemüse ^{b,h} und Salzkartoffeln
DO, 17.04. 2025	Kraftbrühe mit Fadennudeln ^{a,p,j} 2 gekochte Eier ^d an Frankfurter grüner Soße ^{b,h} mit Salzkartoffeln Birne-Vanillepudding ^{b,h}
FR, 18.04. 2025	Blumenkohl-Brokkolisuppe ^{b,h} Rotbarschfilet "Müllerin Art" ^{a,p,b,h,e} mit bunten Karottenscheiben ^{b,h} und Kartoffelpüree ^{b,h,2}
SA, 19.04. 2025	Roter Linseneintopf ^j mit Gemüse und Bockwursteinlage ^{1,2,12} Heidelbeerquark ^{b,h}
SO, 20.04. 2025	Fleischklößchensuppe ^{a,p,d,j} Zarter Rinderschmorbraten ^j an Rotkohl und Kartoffelklößen ^m Schokoladenmousse ^{b,h}

Wir wünschen guten Appetit!

Der Speiseplan wurde in Zusammenarbeit mit dem Einrichtungsbeirat erstellt. Änderungen vorbehalten.

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet. Die Übersicht der Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie auf der folgenden Seite einsehen.



MO, 14. April - SO, 20. April

Übersicht der Allergene

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------|
| a = Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse | b = Laktose | c = Krebstiere und -erzeugnisse |
| d = Eier und -erzeugnisse | e = Fisch und -erzeugnisse | f = Erdnüsse und -erzeugnisse |
| g = Soja und -erzeugnisse | h = Milch und -erzeugnisse | i = Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse |
| j = Sellerie und -erzeugnisse | k = Senf und -erzeugnisse | l = Sesamsamen und -erzeugnisse |
| m = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/ kg oder 10/ mg/l, als SO ₂ angegeben | | |
| n = Lupine und -erzeugnisse | o = Weichtiere und -erzeugnisse | p = Weizen und -erzeugnisse |
| q = Dinkel und -erzeugnisse | r = Kamut und -erzeugnisse | s = Roggen und -erzeugnisse |
| t = Gerste und -erzeugnisse | u = Hafer und -erzeugnisse | v = Mandel und -erzeugnisse |
| w = Haselnüsse und -erzeugnisse | x = Walnüsse und -erzeugnisse | y = Cashewnüsse und -erzeugnisse |
| z = Pecannüsse und -erzeugnisse | A = Paranüsse und -erzeugnisse | B = Pistazien und -erzeugnisse |
| C = Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse | | |

Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

- | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1 = mit Konservierungsstoffen | 2 = mit Antioxidationsmittel | 3 = mit Geschmacksverstärker |
| 4 = mit Süßungsmittel | 5 = mit Säuerungsmittel (Zitronensäure) | 6 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel |
| 7 = enthält eine Phenylalaninquelle | 8 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 9 = mit Farbstoff |
| 10 = gewachst | 11 = geschwärzt | 12 = mit Phosphat |
| 13 = mit Milchpulver | 14 = mit Molkenpulver | 15 = mit Milcheiweiß |
| 16 = mit Eiklar | 17 = unter Verwendung von Milch | 18 = unter Verwendung von Sahne |
| 19 = chininhaltig | 20 = koffeinhaltig | 21 = Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet |
| 22 = gentechnisch verändert | 23 = enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe | |