Kennzeichnung der häufigsten Allergene in unserem Speiseplan 15.09.-19.09.2025

Montag

Ravioli: Gluten/Weizen, Hühnerei, Sellerie
Vegetarische Tortelloni: Gluten/Weizen, Milcherzeugnis/Laktose, Hühnerei
Tomatensoße: Milcherzeugnis/Laktose
Geflügelsoße: Milcherzeugnis/Laktose
Rinderrouladen: Senf
Rouladensoße: Senf, Milcherzeugnis/Laktose

Dienstag

Vegetarisches Gemüseschnitzel: Gluten/Weizen, Sellerie
Kräutersauce: Gluten/Weizen, Milcherzeugnis/Laktose
Gebackenes Fischfilet: Fisch,Gluten/Weizen, Milcherzeugnis/Laktose, Senf
Kartoffelsalat: Gluten/Weizen, Hühnerei, Senf
Balkanteller: Hühnerei, Milcherzeugnis/Laktose (Bifteki)
Zaziki: Milcherzeugnis/Laktose

Mittwoch

Grüner Boheneneintopf: Sellerie
Vegetarischer Bohnentopf: Sellerie
Paniertes Hähnchenschnitzel : Gluten/Weizen
Nudelgratin: Gluten/Weizen, Milcherzeugnis/Laktose
Tomatensoße: Milcherzeugnis/Laktose
Kartoffelpüree: Milcherzeugnis/Laktose

Donnerstag

Pfannkuchen mit Blaubeeren: Gluten/Weizen, Milcherzeugnis/Laktose, Hühnerei, Soja
Vanillesoße: Milcherzeugnis/Laktose
Schweinegeschnetzeltes: Milcherzeugnis/Laktose
Nudeln: Gluten/Weizen
Currywurst: Senf
Currysoße: Sellerie, Senf
Kartoffelsalat: Gluten/Weizen, Hühnerei, Senf

Freitag

Kartoffelpüree: Milcherzeugnis/Laktose
Gurkensalat: Senf
Schlemmerfilet: Fisch, Gluten/Weizen, Milcherzeugnis/Laktose, Soja
Bärlauchsoße: Gluten/Weizen, Milcherzeugnis/Laktose
Schweineschnitzel: Gluten/Weizen, Hühnerei
Zigeunersoße: Sellerie, Senf