

Menüplan vom 17.08. – 21.08.2026 (KW 34)

17.08.2026	Wachsbrechbohnen Salat 5,h,k Putengulasch d, mit frischer rote Paprika und Vollkornreis Apfel
18.08.2026	Gurkensticks Mini Hackbällchen vege. (Weizeneiweiß) in heller Bratensauce a1,c,d,h, Blumenkohl und Salzkartoffeln Quarkspeise mit Himbeeren c
19.08.2026	Tomatensalat Milchreis mit Zimt und Zucker c Pfirsich
20.08.2026	Gurkensalat 3,k Wildlachsfilet mit Kräuterkruste a1,a2,a3,a4,c,e, Süßkartoffelpüree c Erbsen- Sauce c,d Joghurt mit frischen Früchten (Apfel, Melone)
Oder	Gurkensalat 3,k Möhrenbratling mit Leinsamen a1,a2,a3,a4,b,c,,i,j Süßkartoffelpüree c, Erbsen-Sauce c,d Joghurt mit frischen Früchten (Apfel,Melone) c
21.08.2026	Karottensalat Dino Nudeln a1,b,h,j mit Tomatensauce d und Gouda gerieben c Grießpudding a1,c

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel
5 = geschwefelt
9 = mit Süßungsmittel

a1= Weizen
a2 -= Roggen
a3 = Gerste
a4 = Hafer
b = Eier
c = Milch einschl. Laktose
d = Sellerie
e = Fisch
h = Senf
i = Sesamsamen
j = Soja
k = Sulfur
l = Krustentiere
m = Lupine

g1 = Mandeln
g2 = Haselnüsse
g3 = Walnüsse
g4 = Cashewnüsse
g5 = Pecannüsse
g6 = Paranüsse
g7 = Pistazien
g8 = Macadamianüsse