

Wochenmenüplan vom 20.01.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS
Dienstag 20.01.2026	Gebratenes Seelachsfilet A,A1,D Dillsauce A,A1,G 1 Kohlrabigemüse Kartoffelpüree G,L 3,1,5	Kartoffelpuffer A,A1,C Apfelmus 3	Milchpudding - Schoko G

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe:

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffen
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate

- | | |
|--|---|
| A) Glutenhaltiges Getreide | H2) Haselnüsse |
| A1) Weizen | H3) Walnüsse |
| A2) Roggen | H4) Cashewnüsse |
| A3) Gerste | H5) Pecannüsse |
| A4) Hafer | H6) Paranüsse |
| B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse) | H7) Pistazien |
| C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | H8) Macadamianüsse |
| D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse | I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse | K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L) |
| H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| H1) Mandeln | N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken); |