

Wochenmenüplan vom 10.02.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS
Dienstag, 10.02.2026	Geflügel-Cevapcici A,A1,C,G,I,J Tzaziki G Grillgemüse (Paprika) Gebackene Kartoffeln	Vollkorn Spirelli A,A1 Spinat-Frischkäsesauce G	Grißpudding A,A1,G Heiße Kirschen

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe:

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

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxide, Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln, Schnecken;