

Wochenmenüplan KW 23 vom 02.06.2026 bis 08.06.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS
Dienstag, 02.06.2026	Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Karotten), vegan A,A1,A4 Bratensauce, vegan I,L 1,5	Spaghetti A,A1 Käsesauce A,A1,C,G 1,2	Grießbrei A,A1,G Heiße Kirschen
Mittwoch, 03.06.2026			
Donnerstag, 04.06.2026			
Freitag, 05.06.2026			

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- | | | |
|-------------------------------------|----------------------------|--|
| 1) Mit Farbstoffen | A) Glutenhaltiges Getreide | H2) Haselnüsse |
| 2) Mit Konservierungsstoffen | A1) Weizen | H3) Walnüsse |
| 3) Mit Antioxidationsmittel | A2) Roggen | H4) Chasewnüsse |
| 4) Mit Geschmacksverstärker | A3) Gerste | H5) Pecannüsse |
| 5) Geschwefelt | A4) Hafer | H6) Paranüsse |
| 6) Geschwärzt | B) Krebstiere | H7) Pistazien |
| 7) Gewachst | C) Eier | H8) Macadamianüsse |
| 8) Mit Phosphat | D) Fisch | I) Sellerie |
| 9) Mit Süßungsmitteln | E) Erdnüsse | J) Senf |
| 10) Enthält eine Phenylalaninquelle | F) Soja | K) Sesamsamen |
| | G) Milch | L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L) |
| | H) Schalenfrüchte | M) Lupinen |
| | H1) Mandel | N) Weichtiere |

Fisch



Geflügel



Rind



Vegetarisch

