

Wochenmenüplan KW 27 vom 30.06.2026 bis 06.07.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS
Dienstag, 30.06.2026	Paniertes Seelachsfilet A,A1,D Kräutersauce A,A1,G Brechbohnen Fairtrade - Vollkornreis 	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus 3 	Banane Fairtrade
Mittwoch, 01.07.2026			
Donnerstag, 02.07.2026			
Freitag, 03.07.2026			

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

