



Speiseplan

vorbehaltlich Änderungen bei Lieferschwierigkeiten

Küchenleitung/Hygienebeauftragter
 Domenico Di Costanzo
 ☎01704459888
 Büro 0781-953514
 Plan 5

Liste Allergene und Zusatzstoffe:
 siehe unten

<p>Montag 29.06.2026</p>	   <p>BIO-Nudeln mit Veganem-Ragout mit Tomaten Rohkost Paprika & Gurke Frisches Obst 1,2,3,11</p>   
<p>Dienstag 30.06.2026</p>	   <p>Seehecht paniert mit BIO-Reis und frischen Brokkoli-Röschen Vegetarisch: Vegane-Schnitte mit BIO-Reis und Frischen Brokkoli-Röschen Frisches Obst 1,2,3,4,11</p>  
<p>Mittwoch  01.07.2026</p>	  <p>Pizza „Margherita“ Bunte Blattsalate BIO-Vanille-Quark 1,2,3,11</p>  
<p>Donnerstag 02.07.2026</p>	   <p>Hähnchensteak aus der Oberkeule mit BIO-Pasta und Bratensoße Vegetarisch: Gemüsebällchen mit BIO-Pasta und Bratensoße Eisbergsalat Frisches Obst 1,2,3,11</p>  
<p>Freitag 03.07.2026</p>	<p style="text-align: center;">Betriebsausflug</p>

Allergene: 1) Gluten und Getreide, 2) Laktose/Milchprodukte, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Krebstiere, 6) Weichtiere, 7) Nüsse, 8) Erdnüsse, 9) Sesam, 10) Soja, 11) Sellerie, 12) Schwefeldioxid, 13) Lupinen, 14) Senf, Zusatzstoffe: A) mit Farbstoff, B) mit Konservierungsstoffen, C) Antioxidationsmittel, D) Geschwefelt, E) Stabilisator F) Dextrose ★ Wunschen  Krippenkinder  Alternatives 