

Speiseplan vom: 20.07.-24.07.2026 nach DGE Empfehlung Berufsschulferien

Ihre Wahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kalenderwoche	KW 30				
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menü I	Vollkornpasta Linsenbolognese Hartkäse Rucola	Spinat- Spätzle-Auflauf Hirtenkäse	Käseomelett Rahmspargel Feldsalat	Gebackener Camembert Tomatensalat Baguette	Ofenkartoffel Kräuterquark
Allergene	A,g,i	A,g	A,g,c	Ag	g
Menü II Vollkost	Gulasch ungarische Art Weißkohl, Kartoffeln Saure Sahne 🐮	Hähnchenbrustfilet 🐔 Tomate-Mozzarella Tomatensoße Gemüsereis	Schweineroulade 🐷 Rotkohl Kartoffeln	Thailändische Reispfanne Wokgemüse Rindfleisch 🐮	Marinierter Hering 🐟 Sahnesoße Kräuterkartoffeln
Allergene	A,i	g	A,	f,e	G,d
<u>Menü III</u> Angebot solange der Vorrat reicht					
Allergene					

- mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe, wie z.B. Beta-Carotin, Riboflavin)
- mit Konservierungsstoff
- mit Süßungsmittel (Angabe des Namens, z.B. Saccharin)
- mit Phosphat
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker
- geschwärzt (bei E 579, 585)
- enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam, E 951)
- Coffeinhaltig
- Chininhaltig
- Geschwefelt
- 🐷 enthält Schwein
- 🐔 enthält Geflügel
- 🐮 enthält Rind



- glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Krebstiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Soja
- Milch (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Mandeln, Pistazien, Macadamia)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l als SO2 angegeben
- Lupinen
- Weichtiere (Austern, Schnecken, Calamares)