



Sonderkostspeiseplan Februar 2025

Allergie-Grundkost

	Woche 03.02. - 07.02.	Woche 10.02. - 14.02.	Woche 17.02. - 21.02.	Woche 24.02. - 28.02.	
MONTAG	Ei (c) Kräutersauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Rotkohlrhokost Saisonales Obst	Spinat-Frischkäse-Sauce (1,a,a1,g) Gabelspaghetti (a,a1) Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst	Rührei (c,g) Petersiliensauce (a,a1,g) Kartoffelpüree (3,g) Gurkensalat Saisonales Obst	Gemüsebolognese (mit Karotten und Porree) Vollkornnudeln (a,a1) Saisonales Obst	
DIENSTAG	Geflügel-Jagdwurst paniert (2,a,a1) Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1) Weißkohl-Gurken-Salat Vanillepudding (g)	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Dillsauce (a,a1,g) Langkornreis Möhrenrohkost Himbeerquarkspeise (g)	Rindfleischfrikadelle (a,a1,c) Rahmspitzkohl (a,a1,g) Salzkartoffeln Magermilchjoghurt mit Apfel, Pfirsich und Maracuja (1,3,g)	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Möhrengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Erdbeerquarkspeise (g)	
MITTWOCH	Kichererbsen-Curry (mit Tomaten u. Kokosmilch) Langkornreis Saisonales Obst	Grießbrei (a,a1,g) Beerenragout (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) Kohlrabistückchen	Linsen-Tomaten-Gemüse Vollkornnudeln (a,a1) Weißkohlrhokost Saisonales Obst	Hefeklöße (a,a1) Erdbeersauce Möhrenstückchen	
DONNERSTAG	Gemüseragout (mit Kohlrabi, Erbsen u. Karotten) (a,a1,g) Salzkartoffeln Gelbe Bohnensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen (g)	Hähnchenbrust gebraten Bohngemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln Magermilchjoghurt mit Vanille (g)	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Pastinaken-Möhrengemüse (a,a1,g) Langkornreis Birnenquarkspeise (g)	Rindfleischragout (mit Möhren und Zwiebeln), Salzkartoffeln Gurkensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen u. Banane (g)	
FREITAG	Pürierte Tomatensuppe (mit Reis und Karotten) (a,a1) Weizenvollkornbrot (a,a1) Saisonales Obst	Brokkolicesmesuppe (1) (mit Kartoffeln) Roggenvollkornbrot (a,a2) Saisonales Obst	Kürbiscremesuppe (1) (mit Kartoffeln, Karotten u. Zwiebeln) Weizenvollkornbrot (a,a1) Saisonales Obst	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln und Karotten) Weizenvollkornbrot (a,a1) Saisonales Obst	

Gelb hinterlegte Gerichte sind fleischlos

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker
5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8= gewachst 9=geschwärzt 10=geschwefelt

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamianuss und Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

Änderungen vorbehalten