

## Speiseplan KW 21: 18.05. - 21.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Tomatensalat	Gemüsesticks	Kraut, Rote-beete, Karottensalat	Gemischter Salat
<b>Vollkorn Spaghetti mit Du Chef Sauce oder KräuterSauce A3,A2, Glutenfree-Spaghetti</b>	<b>Schupfnudel mit Rahmgemüse A2,A1,A3</b>  <b>Veganekartoffelpfanne mit Hummus</b>	<b>Saftiges Puten Gyros mit Zaziki und Reis A2,</b>  <b>Veggie Gyros mit Berglinsen</b>	<b>Spinat mit blubb und Rührei und Kartoffeln A2,A1</b>  <b>Veganer Spinat Mit Kartoffeln</b>
Süße Äpfel	Bananen	Mischobst	Joghurt

Entsprechend der EU-weiten Kennzeichnungspflicht laut Lebensmittelverordnung müssen seit dem 13. Dezember 2013 die 14 Hauptallergene für alle Speisen- und Lebensmittel-Erwerber deutlich angezeigt werden. In unseren Lebensmitteln, d.h. auch in unseren täglichen Menüs und den Speisen des Pausenverkaufs können folgende Allergene enthalten sein: A1 Eier; A2 Milch; A3 Glutenhaltige Getreide; A4 Erdnüsse; A5 Nüsse (Schalenfrüchte); A6 Schwefeldioxid und Sulphit; A7 Lupinen; A8 Sesam; A9 Soja; A10 Sellerie; A11 Senf; A12 Fische; A13 Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae); A14 Weichtiere (Mollusken).



DE-Öko-006