

## MENÜPLAN

06.10-17.10.2025

	Mittagessen	Allergien
Montag 06.10.2025	Reibteigsuppe	A,G,C,L
	<b>Carbonara Kartoffeln</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 07.10.2025	Kräutercremesuppe	A,G,L
	<b>Gemüse Nudeln</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 08.10.2025	Eintropfsuppe	A,C,G,L
	<b>Naturschnitzel mit Erbsenreis</b> 	A,G,L,M
	Menüsalat	
Donnerstag 09.10.2025	Kürbiscremesuppe	A,G,L
	<b>Chili con Carne</b> 	A,C,G,L
	mit Gebäck	
Freitag 10.10.2025	Suppentopf 	A,C,G,L
	<b>Kaiserschmarrn</b> 	A,C,G
	mit Apfelmus	
Montag 13.10.2025	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	<b>Pasta mit Spinatsauce</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 14.10.2025	Zucchinicremesuppe	A,G,L
	<b>Hühnerragout mit Salzkartoffeln</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 15.10.2025	Karfiolcremesuppe	A,G,L
	<b>Lasagne</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 16.10.2025	Reissuppe	L
	<b>Couscous Laibchen mit Dip</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 17.10.2025	Buchstabensuppe	A,C,G,L
	<b>Welsfilet in Knusperkruste mit Rahmkartoffeln</b> 	A,C,G,L,D
	Menüsalat	

\*Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.  
\*Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.  
\*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung			
A	Glutenhaltiges Getreide	H	Nüsse/Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch bzw .Laktose	R	Weichtiere

Allergene	Kuchen	A,G,C
Nachspeise	Stritzel	A,C,G
	Joghurt	G