

# Abendessenplan

Speiseplan vom **12.05.2025**  
Plan 3 Sommer F\_03.08.00

bis

**18.05.2025**

KW 20



	<b>Montag</b> <b>12.05.2025</b>	<b>Dienstag</b> <b>13.05.2025</b>	<b>Mittwoch</b> <b>14.05.2025</b>	<b>Donnerstag</b> <b>15.05.2025</b>	<b>Freitag</b> <b>16.05.2025</b>	<b>Samstag</b> <b>17.05.2025</b>	<b>Sonntag</b> <b>18.05.2025</b>
<b>Fleisch</b>	Putenbrustschinken Geflügel Salami	Hähnchen in Aspik Geflügel Aufschnitt	Puten Bierschinken Geflügel Salami	<b>Chili con Carne mit Reis und Tortillias</b>	Puten Lyoner Geflügel Salami	<b>Wurstsalat mit Zwiebelringen</b>	Schwarzwälderschinken Puten Mortadella
Allergene							
<b>Vegetarisch</b>	Edamer 30% Gouda 30%	Maasdamer 30% Tilsitter 45%	Edamer 30% Emmentaler 45%	<b>Gemüsemaultaschen in Tomatensoße</b>	Edamer 40% Gouda 30%	<b>Curry-Käsesalat</b>	Tilsiter 45% Gouda 30%
Allergene							
<b>tägliches</b>	Brot / Brötchen Marmelade Butter / Margarine Quark / Joghurt / Körniger Frischkäse Rohkost / Obst <b>Salat Buffet</b>						
Allergene							

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 14 = enth. Mehrwertige Alkohole; kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfit > 10 mg/kg oder 10mg/l

**Änderungen und Irrtümer vorbehalten**

**Allergenlegene nur aus bestehenden Allergene**