



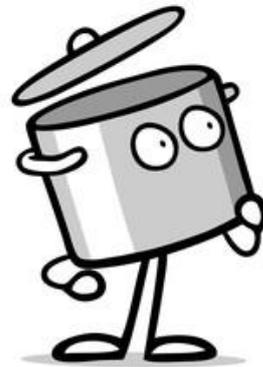
# *SPEISEPLAN*

## *Kalenderwoche 22*

*vom 29.05. - 02.06.2023*

*Montag:*

*Feiertag*



*Dienstag:*

*Gemüsebolognese <sup>11</sup>  
Gabelspaghetti <sup>a</sup>  
Reibekäse <sup>g</sup>*

*Mittwoch:*

*Grillwürstchen  
Kartoffelpüree  
Salat*

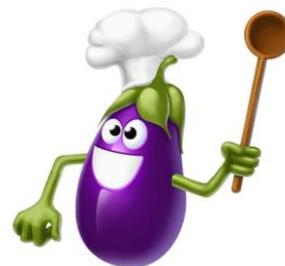


*Donnerstag:*

*Erbsensuppe mit  
Kasseler <sup>3</sup>  
Brot <sup>a</sup>, Dessert*

*Freitag:*

*Hefeklöße <sup>a,c,g</sup>  
Birnen <sup>11</sup>*



*Zusatzstoffe siehe beiliegende Liste  
Änderungen vorbehalten!*

# Kennzeichnung von Zusatzstoffen und allergenen Inhaltsstoffen

## Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Eisen(E579, 585)
- 6 Schwefeldioxid  
  
z.B.: Schälkartoffeln,  
Trockenobst, Meerrettich
- 7 Wachs(z.B Zitrusfrüchte)
- 8 Stabilisator(mit Phosphat)
- 9 Trockenmilch und Milcherzeugnisse
- 10 Eiweiß
- 11 Süßstoff oder Zuckerersatz  
mit Schutzatmosphäre
- 12 Phenylalaninquelle

## Allergene

- a Glutenhaltig  
z.B.: Weizen, Roggen; Hafer  
Dinkel und Kamut oder daraus  
hergestellte Erzeugnisse
- b Krebstiere und daraus  
hergestellte Erzeugnisse
- c Eier und daraus  
hergestellte Erzeugnisse
- d Fisch und daraus  
hergestellte Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus  
hergestellte Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus  
hergestellte Erzeugnisse
- g Milch, Laktose
- h Schalenfrüchte alle Nüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid, Sulfite
- m Lupinen
- n Weichtiere