

Essensplan 16.02.2026 bis 20.02.2026

	16.02.2026	17.02.2026	18.02.2026	19.02.2026	20.02.2026
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht			Kartoffel-Möhren-Cremesuppe mit Würstchen, dazu Brot	Frikadelle mit Salzkartoffeln, Gemüse und Sauce	Lachsforelle mit Pestokruste aus dem Ofen, mit Nudeln und Tomatensauce
Salat					
Dessert			Fruchtjoghurt	Kirschkuchen	
ALLERGENE Zusatzstoffe			1,7,12	1,3,7,8,9,12,H	1,4,9,L

ALLERGENE

- 1 **Glutenhaltiges Getreide** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon
- 2 **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- 3 **Eier** und Eierzeugnisse
- 4 **Fisch** und Fischerzeugnisse
- 5 **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- 6 **Soja** und Sojaerzeugnisse
- 7 **Milch** und Milcherzeugnisse
- 8 **Schalenfrüchte** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss
- 9 **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- 10 **Senf** und Senferzeugnisse
- 11 **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- 12 **Schwefeldioxid** und **Sulfite**
- 13 **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus
- 14 **Weichtiere** sowie Erzeugnisse daraus

ZUSATZSTOFFE

- A E250 Natriumnitrit
- B E331 Natriumcitrat
- C E300 Ascorbinsäure
- D E330 Zitronensäure
- E E410 Johannesbrotkernmehl
- F E412 Guarkernmehl
- G E471 Mono und Dygliceride von Speisefettsäuren
- H E450 Diphosphate
- I E500 Natriumcarbonat
- J Fumarsäure
- K E131 Farbstoff
- L E160a Beta-Carotin
- M Kaliumsorbat
- N E635 Geschmacksverstärker
- O E428 Gelatine