



Alle Speisen werden ohne folgende Zutaten zubereitet:  
Milchprodukte, Ei, Nüsse



## Sonderkost-Speiseplan

KW43	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025
<b>Allerg 1</b> ohne glutenh. Getreide	glutenfreie Pasta mit heller Soße	Fischfilet natur mit Reis und Gemüsebeilage	Salzkartoffeln mit Spinat	glutenfreie Pasta mit Rinderbolognese	Karotten-Kokossuppe mit glutenfreiem Brot mit Geflügelwiener
glutenfreie Zusatzprodukte wie Pasta, Brot, Brötchen, Pizzaböden enthalten Soja					
<b>Allerg 2 ohne</b> glutenh. Getreide <b>ohne</b> Fleisch/Fisch	glutenfreie Pasta mit heller Soße	Reis mit Gemüsebeilage	Salzkartoffeln mit Spinat	glutenfreie Pasta mit Tomatensoße	Karotten-Kokossuppe mit glutenfreiem Brot
glutenfreie Zusatzprodukte wie Pasta, Brot, Brötchen, Pizzaböden enthalten Soja					
<b>Allerg 3</b> Ohne Nuss, HF Soja	Pasta mit heller Soße	Fischfilet natur mit Reis und Gemüsebeilage	Salzkartoffeln mit Spinat	Pasta mit Rinderbolognese	Karotten-Kokossuppe mit saatenfreiem Brot und Geflügelwiener
<b>Allerg 4</b> Vegan, ohne HF Soja	Pasta mit heller Soße	Reis mit Gemüsebeilage	Salzkartoffeln mit Spinat	Pasta mit Tomatensoße	Karotten-Kokossuppe mit saatenfreiem Brot
<b>Milchfrei mit</b> <b>Fleisch/Fisch</b> <b>oM A</b>	Pasta mit heller Soße	Fischfilet natur mit Reis und Gemüsebeilage	Salzkartoffeln mit Spinat	Pasta mit Rinderbolognese	Karotten-Kokossuppe mit saatenfreiem Brot und Geflügelwiener
<b>Milchfrei ohne</b> <b>Fleisch/Fisch</b> <b>oM B</b>	Pasta mit heller Soße	Reis mit Gemüsebeilage	Salzkartoffeln mit Spinat	Pasta mit Tomatensoße	Karotten-Kokossuppe mit glutenfreiem Brot

Änderungen vorbehalten

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Team aus der Kundenbetreuung auf.

Trotz großer Sorgfalt können wir ein Allergen-spurenfreies Menü nicht garantieren!