Speiseplan St. Vincenz



vom 27.10.2025 bis 02.11.2025

Datum Menülinie	Montag 27.10.2025	Dienstag 28.10.2025	Mittwoch 29.10.2025	Donnerstag 30.10.2025	Freitag 31.10.2025
Menü 1	gebrannte Grießsuppe, Maultaschen mit Röstzwiebeln, Blattsalat	Apfel-Sellerie-Suppe, Rostbratwurst, Bratensoße, Spiralennudeln, Erbsengemüse	Brätstrudel, Rinderbrühe, Dampfnudeln, Vanillesoße	Kürbissuppe, Schweineschnitzel, Kroketten, Rahmgemüse	Spinatrahmsuppe, Alaska Seelachs in Butter gebraten, Dillsauce, Butterreis, Blumenkohlsalat
Allergene & Zusatzstoffe	2,3,8,a,a1,a2,a3,f,g	1,4,a,a1,c,g,i,j	1,a,a1,c,g	9,a,a1,g	3,5,9,a,a1,d,g,l

Legende der Allergene

- a enth. Gluten, a1 enth. Weizen, a2 enth. Roggen, a3 enth. Gerste, a4 enth. Hafer, a5 enth. Dinkel, a6 enth. Kamut
- b enth. Krebstiere, c enth. Ei, d enth. Fisch, e enth. Erdnüsse, f enth. Soja (gen-tech-frei), g enth. Milch einschl. Laktose,
- h enth. Schalenfrüchte, h1 enth. Mandeln, h2 enth. Haselnuss, h3 enth. Walnuss, h4 enth. Cashewnuss, h5 enth. Pekannuss, h6 enth. Paranuss
- h7 enth. Pistazie, h8 enth. Macadamianuss, i enth. Sellerie, j enth. Senf, k enth. Sesam, I enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m enth. Lupinen
- n enth. Weichtiere

Legende der Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst,
- 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 auf der Grundlage von Tafelsüße,
- 13 enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 unter Schutzatmosphäre verpackt,
- 16 chininhaltig, 17 coffeinhaltig, 18 mit Milcheiweiß, 20 mit erhöhtem Tauringehalt, 21 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen,
- 34 mit Jodsalz, 22 mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert