



# Speiseplan der Baumhaus Werkstatt Küche

**Woche vom 15.06.2026 bis 19.06.2026**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü</b>	Nudelhörnchen mit Thunfisch- Basilikumpesto * Salat * Dessert (a1, d, g)	Linseneintopf mit Wiener Würstchen und Brot * Salat * Dessert (8, a1, g)	Fischfrikadelle mit Kohlrabi- Rahmgemüse und Salzartoffeln * Salat * Dessert (c, d, g)	Nasi Goreng (vegetarisch) * Salat * Dessert (g)	Nudelaufauf vegetarisch * Salat * Dessert (a1, d, g)

**Änderungen vorbehalten**

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff      2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker      5) geschwefelt      6) geschwärzt  
7) mit Phosphat      8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9) koffeinhaltig      10) chininhaltig      11) mit Süßungsmittel      13) gewachst

## Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere    c) Eier    d) Fisch    e) Erdnüsse f) Soja      g) Milch und Milchprodukte    h) Schalenfrüchte  
i) Sellerie      j) Senf      k) Sesamsamen      l) Weichtiere

## a) Glutenhaltiges Getreide

- a1) Weizen    a2) Roggen    a3) Dinkel    a4) Gerste    a5) Grünkern    a6) Emmer    a7) Einkorn    a8) Kamut

Erstellt am: 21.11.2012	Freigegeben durch: Bettina Unruh	7. Revision: 11.11.2025	Seite 1 von 1
S:\Verwaltung\Kayser\Dokumente\Formblätter\VI Werkstatt\VI 9 Küche			