



Speiseplan der Baumhaus Werkstatt Küche

Woche vom 10.08.2026 bis 14.08.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Linseneintopf mit Würstchen und Brot * Salat * Dessert (a1, c, g)	Gebackene Kümmelkartoffeln (Bio) mit Kräuterquark (Bio) * Salat * Dessert (g)	Hähnchen- geschnetzeltes mit Champignons, Erbsen und Reis (Bio) * Salat * Dessert (8, g)	Tomaten-Zucchini- Reis(Bio)pfanne mit Feta * Salat * Dessert (8, g)	Lachs-Sahne- Nudeln (Bio) mit Dill * 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			