



Speiseplan



PERSPEKTIVE
Bildung e.V.

Mensen am Wassermann

28.09.2026 - 01.10.2026

Montag	Spätzle mit Champignon-Rahmsoße Allergene: 12 a a1 b d e 
Dienstag	Fussilli mit Tomatensauce und Gouda Allergene: 13 a a1 d 
Mittwoch	Geflügel-Frikadelle mit Kartoffel-Möhrenstampf Allergene: a a1 b d e l für Vegetarier Allergene: a a1 a2 a3 a5 b d e l
Donnerstag	Kartoffel-Spinat-Auflauf Allergene: 13 b d 
Freitag	<i>die Küche bleibt geschlossen</i>

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 14.09.2026 - 20.09.2026 Kinder-Cater GmbH Petra M. Gobelius
Voltastraße 3 50129 Bergheim e-Mail: office@kinder-cater.com Tel.: +49(0)2271 - 46703-0 1=Farbstoff,

2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, 13=Nitritsalz, 14=Chinin, 15=Koffein, 16=Taurin, 17=Alkohol, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch einschließlich Lactose, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse