



Speiseplan



PERSPEKTIVE
Bildung e.V.

Mensen am Wassermann

14.09.2026 - 20.09.2026

Montag	Kichererbsen-Eintopf mit Fladenbrot  Allergene: 4 a a1 d f
Dienstag	Chili sin Carne mit Reis  Allergene: 3 a a1 e
Mittwoch	Tortellini (Gemüse-Füllung) mit Rote-Linsen-Sugo  Allergene: a a1 d e
Donnerstag	Veg. Hexensuppe (veg. Hack, Pusztasalat, Champignon, Mandarine) mit Ciabatta  Allergene: 9 a a1 a6 d e
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