

Speiseplan

2

KW 05

27.01.-31.01.2025

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	27.01.	28.01.	29.01.	30.01.	31.01.
Suppe	Gemüsebrühe mit Eierflocken (C,I,1)	Kohlrabicremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Riebele (Aa,C,I,1)	Zucchinicremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Flädle (Aa,C,G)
Menü 1	Apfelstrudel mit Rosinen (Aa) Vanillesoße (G) mit Bio-Milch	Rindergulasch Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Oberländer (I,J,2) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Bio-Makkronellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Panierter Seelachs (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Geflügelfrikadelle (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Gnocchi Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Champignonrahmssoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Kartoffel Wedges Kräuterquark (G) Salat (G,I,J,8)	Eieromelett (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
Menü 3 vegetarisch	Kartoffelgratin (G) mit Bio-Kartoffel Paprikagemüse (G) Salat (G,I,J,8)	Geb. Camembert (Aa,C,G) Preiselbeeren Rahmkartoffeln (Aa,G) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Grünkernküchle (Aa,C,I,1) Tomatensoße Bio-Makkronelli (Aa) Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)
Dessert	Erdbeerjoghurt (G)	Bio-Schokopudding (G)	Bio-Banane	Müslijoghurt (Aa,Ha,G) Haferflocken,Äpfel,Mandeln,Rosinen	Dessert (Aa,C,G)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

Für Allergiker: Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**

Wir sind zertifiziert nach DE-ÖKO-006



Folgende Lebensmittel sind in Bio-Qualität : Langkorn- Basmati- Vollkornreis, Salzkartoffeln, Nudeln, Bulgur, Alblinsen, Naturjoghurt, Schokopudding, Bananen, Milch1,5 und 3,8 %, Rinderhackfleisch, Tofu

Bei unseren Beilagen z.B. Bio Teigwaren, Bio Kartoffeln, Bio Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!