

Speiseplan

6

KW 05 26.01.-30.01.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	26.01.	27.01.	28.01.	29.01.	30.01.
Suppe	Karottencremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Sternchen (Aa,C,I,1)	Zucchinicremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Flädle (Aa,C,G,I,1)	Grießsuppe (G,I,1)
Menü 1	Schlemmerfilet (Aa,D) Schnittlauchsoße (G) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Dampfnudeln (Aa,C,G) Vanillesoße mit Bio-Milch (G)	Geflügelmaultaschen (Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Rindergulasch Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Rostbratwürstle (2) Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Sauerkraut
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Bio-Penne (Aa) Sahnesoße mit Putenschinken (Aa, G,4,5) Salat (G,I,J,8)	Cevapcici vom Rind (C,F) Paprikasoße (I) Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	Gemüselasagne (Aa,C,G,I) Salat (G,I,J,8)	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Gefüllte Paprika veg. (Aa,G,1,4) Tomatensoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Gefüllte Zucchini (1,I,G) Tomatensoße Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Frühlingsrolle (Aa,C,F) süßsaure Soße Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	Blumenkohl-Karottencurry Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Kartoffelgratin (G) Zucchini-Tomatenragout Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)
Dessert	Birne	Apfel-Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Karamellpudding (G)	Waldbeerquark (G)	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) geschweifelt, 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, Hj) Queenelandnuss, 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 (außer Nudeln als Suppeneinlage), Bulgur, Alblinsen, Milch 1,5% (außer Kartoffelpüree), Naturjoghurt, Schokopudding, Bananen, Rinderhackfleisch, Tofu

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