

Speiseplan

7

KW 06 02.02.-06.02.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	02.02.	03.02.	04.02.	05.02.	06.02.
Suppe	Pilzcremesuppe (Aa,C)	Kartoffelcremesuppe (G,I,1)	Broccolicremesuppe (Aa,C)	Gemüsebrühe mit Buchstaben (Aa,I,1)	Gemüsebrühe mit Graupen (Aa,C,G,I,1)
Menü 1	Tortellini mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Alblinsen (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (I,J,2,4,5)	Hokifisch (Aa,D,G,J) Bio-Reis Karottenrahmgemüse(Aa,G)	Kassler (2,4,5) Bratensoße (I) Risoleekartoffeln mit Bio-Kartoffeln Blaukraut	Hackbraten (Aa,C, I,J,2,5) Rinder- und Schweinehackfleisch Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Kohlrabigemüse (G)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Rindergeschnetzeltes Kartoffelpüree (G) Bohnengemüse	Paniertes Putenschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	Geflügelbratwurst Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Rinderhacksteak (Aa,C) Bratensoße (I) Risoleekartoffeln mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Gemüsegulasch mit Roten Linsen (I) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Gemüsenuggets (Aa,Ad,G) Tomatensoße Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Süßkartoffelgnocchi (C) Spinatfrischkäsesoße (G) Salat (G,I,J,8)	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G) Bio-Reis Karottenrahmgemüse (Aa,G)	Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	
Menü 4 Pasta	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)
Dessert	Bio- Schokopudding (G)	Vanillequark (G)	Apfel	Mandarinenjoghurt (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) 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) Peccanuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hj) 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 (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 !!