

## Speiseplan

8

**KW 07**

09.02.-13.02.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	09.02.	10.02.	11.02.	12.02.	13.02.
Suppe	Selleriecremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Fadennudeln (Aa,C,I,1)	Tomatensuppe (I,1)	Gemüsebrühe mit Butterklößchen	Karottencremesuppe (G,I,1)
Menü 1	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Kässpätzle (Aa,C,G) veg. Bratensoße (1) Röstzwiebeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Grießbrei (Aa,G) mit Bio-Milch Kirschkompott	Panierter Seehecht (Aa,D) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Kräuterschupfnudeln (Aa,C) Rahmgemüse (G) Salat (G,I,J,8)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Geflügelklöße (Aa,C) Rahmsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Putengeschnetzeltes in Currysoße Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	Chicken Crossies (Aa) Rahmsoße (Aa,I,G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	"Cordon Bleu" (Pute,Aa,G,4,5) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Erbsengemüse	Rinderroulade (4,5,6,J) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blaukraut
Menü 3 vegetarisch	Eieromelett (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	Spinatknödel (Aa,C,G) Champignonrahmsoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Paprikagulasch Paprika, Champignons, Mais, Zwiebeln Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Sojageschnetzeltes (Chinagemüse, Bio- Räuchertofu) Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)
Dessert	Vanillepudding (G)	Heidelbeerjoghurt (G)	Ananas-Kokosquark (G)	Berliner (Aa,C,G,1)	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 (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 !!