

## 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.
<b>Suppe</b>	<b>Selleriecremesuppe (G,I,1)</b>	<b>Klare Brühe mit Fadennudeln (Aa,C,I,1)</b>	<b>Tomatensuppe (I,1)</b>	<b>Gemüsebrühe mit Butterklößchen</b>	<b>Karottencremesuppe (G,I,1)</b>
<b>Menü 1</b>	<b>Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)</b>	<b>Kässpätzle (Aa,C,G) veg. Bratensoße (I) Röstzwiebeln (Aa) Salat (G,I,J,8)</b>	<b>Grießbrei (Aa,G) mit Bio-Milch Kirschkompost</b>	<b>Paniertes Seehecht (Aa,D) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)</b>	<b>Kräuterschupfnudeln (Aa,C) Rahmgemüse (G) Salat (G,I,J,8)</b>
<b>Menü 2</b>  <b>ohne Schweinefleisch</b>	<b>Geflügelklöße (Aa,C) Rahmsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)</b>	<b>Putengeschnetzeltes in Currysoße Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)</b>	<b>Chicken Crossies (Aa) Rahmsoße (Aa,I,G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)</b>	<b>"Cordon Bleu" (Pute,Aa,G,4,5) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Erbsegemüse</b>	<b>Rinderroulade (4,5,6,J) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blaukraut</b>
<b>Menü 3</b>  <b>vegetarisch</b>	<b>Eieromelett (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)</b>	<b>Spinatknödel (Aa,C,G) Champignonrahmsoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)</b>	<b>Paprikagulasch Paprika, Champignons, Mais, Zwiebeln Bio-Reis Salat (G,I,J,8)</b>	<b>Sojageschnetzeltes (Chinagemüse, Bio- Räuchertofu) Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)</b>	
<b>Menü 4</b>  <b>Pasta</b>	<b>Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)</b>	<b>Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)</b>	<b>Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)</b>	<b>Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)</b>	<b>Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)</b>
<b>Dessert</b>	<b>Vanillepudding (G)</b>	<b>Heidelbeerjoghurt (G)</b>	<b>Ananas-Kokosquark (G)</b>	<b>Berliner (Aa,C,G,1)</b>	<b>Dessert (Aa,C,G)</b>

**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) 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 !!