

Speiseplan

7

KW 14

30.03.-03.04.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Karfreitag
Datum	30.03.	31.03.	01.04.	02.04.	03.04.
Suppe	Gemüsebrühe mit Buchstaben (Aa,I,1)	Pilzcremesuppe (Aa,C)	Kartoffelcremesuppe (G,I,1)	Broccolicremesuppe (Aa,C)	
Menü 1	Kassler (2,4,5) Bratensoße (I) Risoleekartoffeln mit Bio- Kartoffeln Blaukraut	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)	
Menü 2 ohne Schweine- fleisch	Rinderhacksteak (Aa,C) Bratensoße (I) Risoleekartoffeln mit Bio- Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Rindergeschnetzeltes Kartoffelpüree (G) Bohngemüse	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)	
Menü 3 vegetarisch	Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Gemüsenuggets (Aa,Ad,G) Tomatensoße Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Süßkartoffelgnocchi (C) Spinatfrischkäsesoße (G) Salat (G,I,J,8)	Blumenkohl-Käse-Medailon (Aa,G) Bio-Reis Karottenrahmgemüse (Aa,G)	
Menü 4 Pasta	Bio-Makkaronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Makkaronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Makkaronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Makkaronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	
Dessert	Mandarinenjoghurt (G)	Bio- Schokopudding (G)	Vanillequark (G)	Apfel	

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 !!