

Speiseplan

8

KW 15

06.04.-10.04.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Ostermontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	06.04.	07.04.	08.04.	09.04.	10.04.
Suppe		Selleriecremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Fadennudeln (Aa,C,I,1)	Tomatensuppe (I,1)	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 Apfelmark	Kräuterschupfnudeln (Aa,C) Rahmgemüse (G) Salat (G,I,J,8)
Menü 2 ohne Schweine- fleisch		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)	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)	
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)
Dessert		Vanillepudding (G)	Heidelbeerjoghurt (G)	Ananas-Kokosquark (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) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamanuss, 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 !!