

Speiseplan

7

KW 18

28.04.-02.05.2025

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Maifeiertag	Freitag
Datum	28.04.	29.04.	30.04.	01.05.	02.05.
Suppe	Kartoffelcremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Buchstaben (Aa,I,1)	Spargelsuppe (G,I,1)		Pilzcremesuppe (Aa,C)
Menü 1	Hokifisch (Aa,D,G,J) Kräutersoße (Aa,G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Kassler (2,4,5) Bratensoße (I) Risoleekartoffeln mit Bio-Kartoffeln Blaukraut	Tortellini mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)		Hackbraten (Aa,C, I,J,2,5) Rinder- und Schweinehackfleisch Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Kohlrabigemüse (G)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Geflügelbratwurst Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse	Rinderhacksteak (Aa,C) Bratensoße (I) Bio-Makkaronelli (Aa) Salat (G,I,J,8)	Rindergeschnetzeltes Kartoffelpüree (G) Bohnengemüse		Gemüsegulasch mit rote Linsen (I) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G) Schnittlauchsoße (Aa,G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Gemüsenuggets (Aa,Ad,G) Tomatensoße Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)		
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	Apfel	Vanillequark (G)	Mandarinenjoghurt		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) Pecanüssen, Hg) Paranüssen, Hh) Macadamianüssen, Hi) Queenslandnüssen, 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 !!