

Speiseplan

6

KW 21 18.05.-22.05.2026 **Änderungen vorbehalten!**

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	18.05.	19.05.	20.05.	21.05.	22.05.
Suppe	Gemüsebrühe mit Flädle (Aa,C,G,I,1)	Karottencremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Sternchen (Aa,C,I,1)	Zucchinicremesuppe (G,I,1)	Grießsuppe (G,I,1)
Menü 1	Putengeschnetzeltes Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Schlemmerfilet (Aa,D) Schnittlauchsoße (G) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Dampfnudeln (Aa,C,G) Vanillesoße mit Bio-Milch (G)	Geflügelmaultaschen (Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Rostbratwürstle (2) Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Sauerkraut
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Sahnesoße mit Putenschinken (Aa, G,4,5) Salat (G,I,J,8)	Cevapcici vom Rind (C,F) Paprikasoße (I) Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	Gemüselasagne (Aa,C,G,I) Salat (G,I,J,8)	Gefüllte Paprika veg. (Aa,G,1,4) Tomatensoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Kartoffelgratin (G) Spargelragout (G) Salat (G,I,J,8)	Gemüseköttbular Tomatensoße Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Frühlingsrolle (Aa,C,F) süßsaure Soße Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	Blumenkohl-Karottencurry Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)
Dessert	Kirschjoghurt (G)	Birne	Apfel-Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Karamellpudding (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) Pecanuss, 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 !!