

Speiseplan

4

KW 23

02.06.-06.06.2025

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	02.06.	03.06.	04.06.	05.06.	06.06.
Suppe	Klare Brühe mit Butterklößchen (Aa,C,I,1)	Kartoffelcremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Fadennudeln (Aa,C,G,I,1)	Spargelcremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Gemüse und Reis (I,1)
Menü 1	Panierte Scholle (Aa,D) Remoulade (C,G,J) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Grießbrei mit Bio-Milch (Aa,G) Pfirsichkompott	Schweinegulasch mit Paprika (2) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Schweinshaxe (I) Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Sauerkraut
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Hähnchenbrustfilet natur Schaschliksoße (I) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Hühnerfrikassee (G) Bio-Reis Erbsengemüse	"Cordon Bleu" (Pute,Aa,G,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Bio-Hörnchen (Aa) Salat (G,I,J,8)	Geflügelköttbular (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse	Gemüsestrudel (Aa,C,G,I,1) Paprikasoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Gemüsenugets (Aa,Ad,C) Tomatensoße Bio-Vollkornspirelli (Aa) Salat (G,I,J,8)	Chili vegetarisch (I,J) (Sonnenblumenhack, Kidneybohnen,Mais) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Gemüse-Soja-Ragout (Zucchini,Paprika,Mais) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Kässpätzle (Aa,C,G) Tomatensoße Röstzwiebeln (Aa) 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)	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)
Dessert	Vanillejoghurt mit Bio-Naturjoghurt (G)	Bio-Schokopudding (G)	Bananenjoghurt (G)	Apfel	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) 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 !!