

Speiseplan

2

KW 33

10.08.-14.08.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	10.08.	11.08.	12.08.	13.08.	14.08.
Suppe	Klare Brühe mit Riebele (Aa,C,I,1)	Kohlrabicremesuppe (G,I,1)	Zuccinicremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Eierflocken (C,I,1)	Klare Brühe mit Flädle (Aa,C,G)
Menü 1	Geflügelfrikadelle (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Schaschlikpfanne (2,4,5) mit Paprika, Rauchfleisch Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Oberländer (I,J,2) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio- Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Bio-Makkaronellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Eieromelett (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
Menü 2 ohne Schweine- fleisch	Kein Menü	Kein Menü	Kein Menü	Kein Menü	Panierter Seelachs (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
Menü 3 vegetarisch	Kartoffelgratin (G) mit Bio- Kartoffeln Paprikagemüse (G) Salat (G,I,J,8)	Geb. Camembert (Aa,C,G) Preiselbeeren Rahmkartoffeln (Aa,G) mit Bio- Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Kartoffel Wedges mit Bio-Kartoffeln Kräuterquark (G) Salat (G,I,J,8)	Kein Menü
Menü 4 Pasta	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio- Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio- Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio- Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio- Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio- Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)
Dessert	Erdbeerjoghurt (G)	Bio-Banane	Müslijoghurt (Aa,Ha,G) Bio-Joghurt,Haferflocken,Äpfel,Mandeln	Bio-Schokopudding (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) 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 !!