

Speiseplan

2

KW 37

08.09.-12.09.2025

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	08.09.	09.09.	10.09.	11.09.	12.09.
Suppe	Gemüsebrühe mit Eidflocken (C,I,1)	Klare Brühe mit Riebele (Aa,C,I,1)	Kohlrabicremesuppe (G,I,1)	Zucchinicremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Flädle (Aa,C,G)
Menü 1	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Bio-Makkronellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Apfelstrudel mit Rosinen (Aa) Vanillesoße (G) mit Bio-Milch	Rindergulasch Bio-Reis Karottengemüse	Oberländer (I,J,2) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Panierter Seelachs (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Kartoffel Wedges Kräuterquark (G) Salat (G,I,J,8)	Geflügelfrikadelle (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Gnocchi Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Champignonrahmssoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Eieromelett (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
Menü 3 vegetarisch	Grünkernküchle (Aa,C,I,1) Tomatensoße Bio-Makkronelli (Aa) Salat (G,I,J,8)	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)	
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	Bio-Schokopudding (G)	Erdbeerjoghurt (G)	Bio-Banane	Müslijoghurt (Aa,Ha,G) Bio-	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 !!