

Speiseplan

7

KW 42

13.10.-17.10.2025

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	13.10.	14.10.	15.10.	16.10.	17.10.
Suppe	Kartoffelcremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Buchstaben (Aa,I,1)	Brokkolisuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Graupen (Aa,C,G,I,1)	Pilzcremesuppe (Aa,C)
Menü 1	Alblinsen (Aa,I) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (I,J,2,4,5)	Hokifisch (Aa,D,G,J) Karottenrahmgemüse (Aa,G) Bio-Reis	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	Paniertes Putenschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	Geflügelbratwurst Bratensoße (I) Bio-Makkaronelli (G) Salat (G,I,J,8)	Rinderhacksteak (Aa,C) Bratensoße (I) Risoleekartoffeln mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Rindergeschnetzeltes Kartoffelpüree (G) Bohngemüse	Gemüsegulasch mit Kürbis (I) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Süßkartoffelgnocchi (C) Kürbisfrischkäsesoße (G) Salat (G,I,J,8)	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G) Karottenrahmgemüse (Aa,G) Bio-Reis	Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Gemüsenugets (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)	Bio-Makkaronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)
Dessert	Apfel	Vanillequark (G)	Mandarinenjoghurt (G)	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 Niträt, 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 !!