

Speiseplan

8

KW 51 15.12.-19.12.2025

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	15.12.	16.12.	17.12.	18.12.	19.12.
Suppe	Klare Brühe mit Backerbsen (Aa,C,1)	Klare Brühe mit Fadennudeln (Aa,C,I,1)	Tomatensuppe (I,1)	Gemüsebrühe mit Butterklößchen	Karottencremesuppe (G,I,1)
Menü 1	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Kässpätzle (Aa,C,G) veg. Bratensoße (I) Röstzwiebeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Grießbrei (G) mit Bio-Milch Kirschkompost	Paniertes Seehecht (Aa,D) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Kräuterschupfnudeln (Aa,C) Rahmgemüse (G) Salat (G,I,J,8)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Geflügelklöße (Aa,C) Rahmsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Putengeschnetzeltes in Currysoße Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	Chicken Crossies (Aa) Rahmsoße (Aa,I,G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	"Cordon Bleu" (Pute,Aa,G,4,5) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Erbsegemüse	Rinderroulade (4,5,6,J) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blaukraut
Menü 3 vegetarisch	Eieromelett (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	Spinatknödel (Aa,C,G) Champignonrahmsoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Paprikagulasch Paprika, Champignons, Mais, Zwiebeln Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Sojageschnetzeltes (Chinagemüse, Bio- Räuchertofu) Bio-Vollkornreis 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	Bio-Banane	Heidelbeerjoghurt (G)	Ananas-Kokosquark (G)	Vanillepudding (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) geschweifelt, 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, Hj) 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 !!