

## 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.
<b>Suppe</b>	<b>Klare Brühe mit Backerbsen</b> (Aa,C,1)	<b>Klare Brühe mit Fadennudeln</b> (Aa,C,I,1)	<b>Tomatensuppe</b> (I,1)	<b>Gemüsebrühe mit Butterklößchen</b>	<b>Karottencremesuppe</b> (G,I,1)
<b>Menü 1</b>	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	<b>Kässpätzle</b> (Aa,C,G) veg. Bratensoße (1) Röstzwiebeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	<b>Grießbrei</b> (G) mit Bio-Milch Kirschkompott	<b>Panierter Seehecht</b> (Aa,D) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	<b>Kräuterschupfnudeln</b> (Aa,C) Rahmgemüse (G) Salat (G,I,J,8)
<b>Menü 2</b> ohne Schweinefleisch	<b>Geflügelklöße</b> (Aa,C) Rahmsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	<b>Putengeschnetzeltes in Currysoße</b> Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	<b>Chicken Crossies</b> (Aa) Rahmsoße (Aa,I,G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	<b>"Cordon Bleu"</b> (Pute,Aa,G,4,5) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Erbsengemüse	<b>Rinderroulade</b> (4,5,6,J) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blaukraut
<b>Menü 3</b> vegetarisch	<b>Eieromelett</b> (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	<b>Spinatknödel</b> (Aa,C,G) Champignonrahmsoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	<b>Paprikagulasch</b> Paprika, Champignons, Mais, Zwiebeln Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	<b>Sojageschnetzeltes</b> (Chinagemüse, Bio- Räuchertofu) Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)	
<b>Menü 4</b> Pasta	<b>Spätzle</b> (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)	<b>Spätzle</b> (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)	<b>Spätzle</b> (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)	<b>Spätzle</b> (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)	<b>Spätzle</b> (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Banane</b>	<b>Heidelbeerjoghurt</b> (G)	<b>Ananas-Kokosquark</b> (G)	<b>Vanillepudding</b> (G)	<b>Dessert</b> (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 !!