



Speiseplan

4

KW 27 29.06.-05.07.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	29.06.	30.06.	01.07.	02.07.	03.07.	04.07.	05.07.
Suppe	Kartoffelcremesuppe (G,I,1)		Klare Brühe mit Gemüse und Reis (I,1)		Tomatencremesuppe (G,I,1)		Tagessuppe (Aa,C,G,I)
Menü 1	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Milchreis mit Bio-Milch (G) Pfirsichkompott	Schweinegulasch mit Paprika (2) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Panierte Scholle (Aa,D) Remoulade (C,G,J) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Schweinschäule (I) Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Sauerkraut	Bauernpfanne mit Kartoffeln, Ei und Speck (C) Bratensoße (I) Salat (G,I,J,8)	Gefüllter Putenrollbraten (I,J,7) Rahmsoße (Aa,G,I) Butterreis (G) Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Chili vegetarisch (I,J) (Sonnenblumenhack, Kidneybohnen,Mais) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Gemüse-Soja-Ragout (Zucchini,Paprika,Mais) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Kässpätzle (Aa,C,G) Tomatensoße Röstzwiebeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Gemüsenuggets (Aa,Ad,C) Tomatensoße Bio-Vollkornspirelli (Aa) Salat (G,I,J,8)	Gemüsestrudel (Aa,C,G,I,1) Paprikasoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Bauerngemüsepfanne mit Ei (C) Salat (G,I,J,8)	Gemüsetaler (Aa,C,G,I) Rahmsoße (Aa,G,I) Butterreis (G) Salat (G,I,J,8)
Dessert		Bananenjoghurt (G)		Vanillejoghurt mit Bio-Naturjoghurt		Dessert (G,8)	Kuchen (Aa,C,E,F,G,Ha,Hb,8)

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 !!