

Speiseplan

2

KW 09

23.02.-27.02.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	23.02.	24.02.	25.02.	26.02.	27.02.
Suppe	Kohlrabicremesuppe (G,I,1)	Zucchini cremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Eierflocken (C,I,1)	Klare Brühe mit Riebele (Aa,C,I,1)	Klare Brühe mit Flädle (Aa,C,G)
Menü 1	Rindergulasch Bio-Reis Karottengemüse	Oberländer (I,I,2) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Bio-Makkronellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Apfelstrudel mit Rosinen (Aa) Vanillesoße (G) mit Bio-Milch	Panierter Seelachs (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Gnocchi Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Champignonrahmsauce (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Kartoffel Wedges mit Bio-Kartoffeln Kräuterquark (G) Salat (G,I,J,8)	Geflügelfrikadelle (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Eieromelett (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
Menü 3 vegetarisch	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)	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)	
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-Banane	Müsljoghurt (Aa,Ha,G) Bio-	Bio-Schokopudding (G)	Erdbeerjoghurt (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) 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 !!