

Speiseplan

4

KW 11

09.03.-13.03.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	09.03.	10.03.	11.03.	12.03.	13.03.
Suppe	Gemüsebrühe mit Fadennudeln (Aa,C,I,1)	Klare Brühe mit Gemüse und Reis (I,1)	Klare Brühe mit Butterklößchen (Aa,C,G,I,1)	Kartoffelcremesuppe (G,I,1)	Tomatencremesuppe (G,I,1)
Menü 1	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)	Lasagne mit Bio-Rinderhackfleisch (Aa,C,G) Salat (G,I,J,8)	Schweinshaxe (I) Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Sauerkraut
Menü 2 ohne Schweine- fleisch	"Cordon Bleu" (Pute,Aa,G,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Bio-Hörnchen (Aa) Salat (G,I,J,8)	Geflügelkottbular(Aa,C) Rahmsoße (I) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse	Hähnchenbrustfilet natur Schaschliksoße (I) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Hühnerfrikassee (G) Bio-Reis Erbsengemüse	Gemüsestrudel (Aa,C,G,I,1) Paprikasoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	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)	Chili vegetarisch (I,J) (Sonnenblumenhack, Kidneybohnen,Mais) Bio-Reis 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	Bananenjoghurt (G)	Apfel	Vanillejoghurt mit Bio-Naturjoghurt (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 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 !!