

Speiseplan

5

KW 12

16.03.-20.03.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	16.03.	17.03.	18.03.	19.03.	20.03.
Suppe	Blumenkohlcremesuppe (G,I,1)	Riebelesuppe (Aa,C,I)	Kohlrabicremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Eierflocken (C,I,1)	Lauchcremesuppe (G)
Menü 1	Hähnchen Frites (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Currywurst (I,J,2,3,4) Bio-Blechkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Lachsfilet (D) Kräutersoße (G) Bio-Reis Erbsengemüse	Kartoffeltaschen (G) Karottenrahmgemüse (G) Salat (G,I,J,8)	Paniertes Schweineschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Bio-Makkaronellnudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Rinderbraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blaukraut	Saure Bohnen (Aa) Spätzle (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	Geflügelfleischkäse (4,5) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Hähnchenbrustschnitzel mit Käsepanade (Aa,G) Tomatensoße Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat (G,I,J,8)	Gnocchi Paprikagemüse Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Kichererbsenkarottencurry Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)	Kaiserschmarrn ohne Rosinen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Maultaschen veg. (Aa,C,I) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Semmelknödel (Aa,C,G) Champignonrahmssoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)
Dessert	Banane	Stracciatellajoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Vanillepudding (G)	Birnenquark (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 !!