

# Speiseplan

2

**KW 17** 20.04.-24.04.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	20.04.	21.04.	22.04.	23.04.	24.04.
<b>Suppe</b>	<b>Kohlrabicremesuppe</b> (G,I,1)	<b>Zucchini cremesuppe</b> (G,I,1)	<b>Gemüsebrühe mit Eierflocken</b> (C,I,1)	<b>Klare Brühe mit Riebele</b> (Aa,C,I,1)	<b>Klare Brühe mit Flädle</b> (Aa,C,G)
<b>Menü 1</b>	<b>Schaschlikpfanne</b> (2,4,5) mit Paprika, Rauchfleisch Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	<b>Oberländer</b> (I,J,2) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	<b>Hähnchenschlegel</b> Bratensoße (I) Bio-Makkronellnudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	<b>Apfelstrudel mit Rosinen</b> (Aa) Vanillesoße (G) mit Bio-Milch	<b>Panierter Seelachs</b> (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
<b>Menü 2</b> ohne Schweinefleisch	<b>Gnocchi</b> Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Champignonrahmsauce (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	<b>Kartoffel Wedges</b> mit Bio-Kartoffeln Kräuterquark (G) Salat (G,I,J,8)	<b>Geflügelfrikadelle</b> (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	<b>Eieromelett</b> (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
<b>Menü 3</b> vegetarisch	<b>Geb. Camembert</b> (Aa,C,G) Preiselbeeren Rahmkartoffeln (Aa,G) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	<b>Ravioli mit Käsefüllung</b> (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	<b>Grünkernküchle</b> (Aa,C,I,1) Tomatensoße Bio-Makkronelli (Aa) Salat (G,I,J,8)	<b>Kartoffelgratin</b> (G) mit Bio-Kartoffeln Paprikagemüse (G) Salat (G,I,J,8)	
<b>Menü 4</b> Pasta	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Banane</b>	<b>Müsljoghurt</b> (Aa,Ha,G) Bio-Joghurt, Haferflocken, Äpfel, Mandeln	<b>Bio-Schokopudding</b> (G)	<b>Erdbeerjoghurt</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) Macadamanuss, 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 !!**