

Speiseplan

7

KW 22 25.05.-29.05.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Pfingstmontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	25.05.	26.05.	27.05.	28.05.	29.05.
Suppe		Pilzcremesuppe (Aa,C)	Kartoffelcremesuppe (G,I,1)	Broccolicremesuppe (Aa,C)	Gemüsebrühe mit Graupen (Aa,C,G,I,1)
Menü 1		Tortellini mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Alblinsen (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (I,J,2,4,5)	Hokifisch (Aa,D,G,J) Bio-Reis Karottenrahmgemüse(Aa,G)	Hackbraten (Aa,C, I,J,2,5) Rinder- und Schweinehackfleisch Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Kohlrabigemüse (G)
Menü 2 ohne Schweinefleisch		Rindergeschnetzeltes Kartoffelpüree (G) Bohngemüse	Paniertes Putenschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	Geflügelbratwurst Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Gemüsegulasch mit Roten Linsen (I) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch		Gemüsenuggets (Aa,Ad,G) Tomatensoße Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Süßkartoffelgnocchi (C) Spargelfrischkäsesoße (G) Salat (G,I,J,8)	Blumenkohl-Käse-Medailon (Aa,G) Bio-Reis Karottenrahmgemüse (Aa,G)	
Menü 4 Pasta		Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)
Dessert		Bio- Schokopudding (G)	Vanillequark (G)	Apfel	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 Niträt, 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 !!