

Speiseplan

8

KW 23

01.06.-05.06.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Fronleichnam	Freitag
Datum	01.06.	02.06.	03.06.	04.06.	05.06.
Suppe	Gemüsebrühe mit Butterklößchen (Aa,C,G,I,1)	Selleriecremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Fadennudeln (Aa,C,I,1)		Karottencremesuppe (G,I,1)
Menü 1	Panierter Seehecht (Aa,D) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Kässpätzle (Aa,C,G) veg. Bratensoße (1) Röstzwiebeln (Aa) Salat (G,I,J,8)		Kräuterschupfnudeln (Aa,C) Rahmgemüse (G) Salat (G,I,J,8)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	"Cordon Bleu" (Pute,Aa,G,4,5) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Erbsengemüse	Geflügelklöße (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Putengeschnetzeltes in Currysoße Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)		Rinderroulade (4,5,6,J) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blaukraut
Menü 3 vegetarisch	Sojageschnetzeltes (Chinagemüse, Bio-Tofu) Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)	Eieromelett (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	Spinatknödel (Aa,C,G) Spargelrahmsoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)		
Menü 4 Pasta	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Salat (G,I,J,8)	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Salat (G,I,J,8)	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Salat (G,I,J,8)		Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Salat (G,I,J,8)
Dessert	Bio-Banane	Vanillepudding (G)	Heidelbeerjoghurt (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 !!