

Speiseplan

5

KW 24

09.06.-13.06.2025

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Pfingstmontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	09.06.	10.06.	11.06.	12.06.	13.06.
Suppe		Gemüsebrühe mit Eierflocken (C,I,1)	Blumenkohlcremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Eierriebele (Aa,C,I,1)	Lauchcremesuppe (G)
Menü 1		Kartoffeltaschen (G) Spargelrahmgemüse (G) Salat (G,I,J,8)	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)	Paniertes Schweineschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Bio-Makkaronellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)
Menü 2 ohne Schweinefleisch		Hähnchenbrustschnitzel mit Käsepanade (Aa,G) Tomatensoße Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat (G,I,J,8)	Rinderbraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blaukraut	Saure Bohnen (Aa) Spätzle (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	Gnocchi Paprikagemüse Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch		Semmelknödel (Aa,C,G) Champignonrahmsoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Kichererbsenkarottencurry Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)	Kaiserschmarrn ohne Rosinen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	
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)
Dessert		Birnenquark (G)	Bio-Banane	Stracciatellajoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	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 !!