

Speiseplan

2

KW 25

15.06.-19.06.2026

Änderungen vorbehalten!

| Wochentag | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|--|---|--|---|
| Datum | 15.06. | 16.06. | 17.06. | 18.06. | 19.06. |
| Suppe | Klare Brühe mit Riebele (Aa,C,I,1) | Kohlrabicremesuppe (G,I,1) | Zucchinicremesuppe (G,I,1) | Gemüsebrühe mit Eierflocken (C,I,1) | Klare Brühe mit Flädle (Aa,C,G) |
| Menü 1 | Apfelstrudel mit Rosinen (Aa) Vanillesoße (G) mit Bio-Milch | Schaschlikpfanne (2,4,5) mit Paprika, Rauchfleisch Bio-Reis Salat (G,I,J,8) | Oberländer (I,J,2) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio- Kartoffeln Salat (G,I,J,8) | Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Bio-Makkronellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8) | Eieromelett (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G) |
| Menü 2 ohne Schweine- fleisch | Geflügelfrikadelle (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8) | Gnocchi Tomatensoße Salat (G,I,J,8) | Bio-Spaghetti (Aa) Spargelrahmsoße (G) Salat (G,I,J,8) | Kartoffel Wedges mit Bio-Kartoffeln Kräuterquark (G) Salat (G,I,J,8) | Panierter Seelachs (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G) |
| Menü 3 vegetarisch | Kartoffelgratin (G) mit Bio- Kartoffeln Paprikagemüse (G) Salat (G,I,J,8) | Geb. Camembert (Aa,C,G) Preiselbeeren Rahmkartoffeln (Aa,G) mit Bio- Kartoffeln Salat (G,I,J,8) | Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8) | Grünkernküchle (Aa,C,I,1) Tomatensoße Bio-Makkronellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8) | |
| Menü 4 Pasta | Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio- Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8) | Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio- Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8) | Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio- Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8) | Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio- Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8) | Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio- Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8) |
| Dessert | Erdbeerjoghurt (G) | Bio-Banane | Müsljoghurt (Aa,Ha,G) Bio-Joghurt,Haferflocken,Äpfel,Mandeln | Bio-Schokopudding (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) 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 !!