

Speiseplan

7

KW 26

23.06.-27.06.2025

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	23.06.	24.06.	25.06.	26.06.	27.06.
Suppe	Kartoffelcremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Buchstaben (Aa,I,1)	Brokkolisuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Graupen (Aa,C,G,I,1)	Pilzcremesuppe (Aa,C)
Menü 1	Albinsen (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (I,J,2,4,5)	Hokifisch (Aa,D,G,J) Kräutersoße (Aa,G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Kassler (2,4,5) Bratensoße (I) Risoleekartoffeln mit Bio-Kartoffeln Blaukraut	Tortellini mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Hackbraten (Aa,C, I,J,2,5) Rinder- und Schweinehackfleisch Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Kohlrabigemüse (G)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Paniertes Putenschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	Geflügelbratwurst Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse	Rinderhacksteak (Aa,C) Bratensoße (I) Bio-Makkronelli (Aa) Salat (G,I,J,8)	Rindergeschnetzeltes Kartoffelpüree (G) Bohnenngemüse	Gemüsegulasch mit rote Linsen (I) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Süßkartoffelgnocchi (C) Spinatkäsesoße (G) Salat (G,I,J,8)	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G) Schnittlauchsoße (Aa,G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Gemüsenuggets (Aa,Ad,G) Tomatensoße Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	
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)	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)
Dessert	Apfel	Vanillequark (G)	Mangojoghurt (G)	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) Pecanüssen, Hg) Paranüssen, Hh) Macadamianüssen, Hi) Queenslandnüssen, 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, Albinsen, 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 !!