

Speiseplan

6

KW 29

13.07.-17.07.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	13.07.	14.07.	15.07.	16.07.	17.07.
Suppe	Zuccinicremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Flädle (Aa,C,G,I,1)	Karottencremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Sternchen (Aa,C,I,1)	Grießsuppe (G,I,1)
Menü 1	Geflügelmaultaschen (Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Putengeschnetzeltes Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Schlemmerfilet (Aa,D) Schnittlauchsoße (G) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Dampfnudeln (Aa,C,G) Vanillesoße mit Bio-Milch (G)	Rostbratwürstle (2) Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Sauerkraut
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Gemüselasagne (Aa,C,G,I) Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Sahnesoße mit Putenschinken (Aa, G,4,5) Salat (G,I,J,8)	Cevapcici vom Rind (C,F) Paprikasoße (I) Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	Gefüllte Paprika veg. (Aa,G,1,4) Tomatensoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Blumenkohl-Karottencurry Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Kartoffelgratin (G) mit Bio-Kartoffeln Zucchini-Tomatenragout Salat (G,I,J,8)	Gemüseköttbular Tomatensoße Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Frühlingsrolle (Aa,C,F) süßsaure Soße Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)
Dessert	Karamellpudding (G)	Kirschjoghurt (G)	Birne	Apfel-Vanillejoghurt (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 !!