

Speiseplan

8

KW 31

27.07.-31.07.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	27.07.	28.07.	29.07.	30.07.	31.07.
Suppe	Tomatensuppe (I,1)	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	Grießbrei (Aa,G) mit Bio-Milch Apfelmark	Panierter Seehecht (Aa,D) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Lasagne mit Bio-Rinderhackfleisch (Aa,C,G) 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	Chicken Crossies (Aa) Rahmsoße (I,G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	"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	Paprikagulasch Paprika, Champignons, Mais, Zwiebeln Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Sojageschnetzeltes (Chinagemüse, Bio-Tofu) Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)	Eieromelett (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	Spinatknödel (Aa,C,G) Champignonrahmsoße (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)	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Salat (G,I,J,8)
Dessert	Ananas-Kokosquark (G)	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 !!