

Speiseplan

1

KW 32

03.08.-07.08.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	03.08.	04.08.	05.08.	06.08.	07.08.
Suppe	Lauchcremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Sternchennudeln (Aa,C,1)	Blumenkohlcremesuppe (G)	Erbсенcremesuppe (G,I,1)	Grießsuppe (Aa,I,1)
Menü 1	Lachsfilet (D) Kräutersoße (G) Bio-Reis Erbsengemüse	Paniertes Schweineschnitzel (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Rindergeschnetzeltes Bio-Hörnchennudeln (Aa) Bohngengemüse	Fleischkäse (I,J,2,3,4,5,7) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio- Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Krautspätzle (Aa,C) Schnittlauchsoße (G) Salat (G,I,J,8)
Menü 2 ohne Schweine- fleisch	Putengulasch Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Rindsbratwurst (I,J,4,5) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse	Bifteki (C,G) Tomatensoße Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Chili con Carne mit Bio- Rinderhackfleisch Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Hühnchen gebraten Früchtesoße Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Kartoffeltaschen (G) Karottenrahmgemüse (G) Salat (G,I,J,8)	Dampfnudeln (Aa,C,G) Vanillesoße (G) mit Bio-Milch	Kichererbsen-Karottencurry Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)	Gefüllte Paprika (Aa,G,4) Tomatensoße Bio-Bulgur (Aa) Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)
Dessert	Stracciatellajoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Apfel	Zitronenbuttermilchdessert (G)	Karamellpudding (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 !!