

Speiseplan

7

KW 38

14.09.-18.09.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	14.09.	15.09.	16.09.	17.09.	18.09.
Suppe	Broccolicremesuppe (G,1)	Gemüsebrühe mit Buchstaben (Aa,Gl,1)	Pilzcremesuppe (Aa,G,1)	Kartoffelcremesuppe (G,l,1)	Gemüsebrühe mit Graupen (Aa,C,G,l,1)
Menü 1	Hokifisch (Aa,D,G,J) Bio-Reis Karottenrahmgemüse (G)	Kassler (2,4,5) Bratensoße (I) Risoleekartoffeln mit Bio-Kartoffeln Blaukraut	Tortellini mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,l,J,8)	Alblinsen (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (I,J,2,4,5)	Hackbraten (Aa,C, I,J,2,5) Rinder- und Schweinehackfleisch Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Kohlrabigemüse (G)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Geflügelbratwurst Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,l,J,8)	Rinderhacksteak (Aa,C) Bratensoße (I) Risoleekartoffeln mit Bio-Kartoffeln Salat (G,l,J,8)	Rindergeschnetzeltes Kartoffelpüree (G) Bohngengemüse	Paniertes Putenschnitzel (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat (G,l,J,8)	Gemüsegulasch mit Roten Linsen (I) Bio-Reis Salat (G,l,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G) Bio-Reis Karottenrahmgemüse (G)	Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Gemüsenuggets (Aa,Ad,G) Tomatensoße Kartoffelpüree (G) Salat (G,l,J,8)	Süßkartoffelnocchi (C) Kürbisfrischkäsesoße (G) Salat (G,l,J,8)	
Menü 4 Pasta	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,l,J,8)	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,l,J,8)	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,l,J,8)	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,l,J,8)	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat (G,l,J,8)
Dessert	Apfel	Mandarinenjoghurt (G)	Bio- Schokopudding (G)	Vanillequark (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 !!