

Speiseplan

5

KW 40

29.09.-03.10.2025

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Tag der dt. Einheit
Datum	29.09.	30.09.	01.10.	02.10.	03.10.
Suppe	Kohlrabicremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Eierflocken (C,I,1)	Blumenkohlcremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Eierriebele (Aa,C,I,1)	
Menü 1	Lachsfilet (D) Kräutersoße (G) Bio-Reis Erbsengemüse	Kartoffeltaschen (G) Karottenrahmgemüse (G) Salat (G,I,J,8)	Hähnchen Frites (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Currywurst (I,J,2,3,4) Bio-Blechkartoffeln Salat (G,I,J,8)	
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Geflügelfleischkäse (4,5) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Hähnchenbrustschnitzel mit Käsepanade (Aa,G) Tomatensoße Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat (G,I,J,8)	Rinderbraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Blaukraut	Saure Bohnen (Aa) Spätzle (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	
Menü 3 vegetarisch	Maultaschen veg. (Aa,C,I) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Semmelknödel (Aa,C,G) Champignonrahmsauce (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Kichererbsenkürbiscurry Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)	Kaiserschmarrn ohne Rosinen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	
Menü 4 Pasta	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	
Dessert	Vanillepudding (G)	Birnenquark (G)	Bio-Banane	Stracciatellajoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	

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 !!