

Speiseplan

4

KW 43

19.10.-23.10.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	19.10.	20.10.	21.10.	22.10.	23.10.
Suppe	Kartoffelcremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Fadennudeln (Aa,C,I,1)	Klare Brühe mit Gemüse und Reis (I,1)	Klare Brühe mit Butterklößchen (Aa,C,G,I,1)	Tomatencremesuppe (G,I,1)
Menü 1	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Milchreis mit Bio-Milch (G) Pfirsichkompott	Schweinegulasch mit Paprika (2) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Panierte Scholle (Aa,D) Remoulade (C,G,J) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Schweinshaxe (I) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Blumenkohl
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Hühnerfrikassee (G) Bio-Reis Erbsengemüse	"Cordon Bleu" (Pute,Aa,G,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Geflügelkottbular(Aa,C) Rahmsoße (I,G) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse	Hähnchenbrustfilet natur Schaschliksoße (I) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Gemüsestrudel (Aa,C,G,I,1) Paprikasoße Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Chili vegetarisch mit Kürbis (I,J) (Sonnenblumenhack, Kidneybohnen,Mais) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Gemüse-Soja-Ragout (I,J) (Zucchini,Paprika,Mais) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Kässpätzle (Aa,C,G) Tomatensoße Röstzwiebeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Gemüsenuggets (Aa,Ad,C) Tomatensoße Bio-Vollkornspirelli (Aa) Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Karottengemüse	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Karottengemüse	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Karottengemüse	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Karottengemüse	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (I,G) Karottengemüse
Dessert	Bio-Schokopudding (G)	Bananenjoghurt (G)	Apfel	Vanillejoghurt mit Bio-Naturjoghurt (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) Pecanuss, 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 !!