

Speiseplan

4

KW 47

17.11.-21.11.2025

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	17.11.	18.11.	19.11.	20.11.	21.11.
Suppe	Klare Brühe mit Gemüse und Reis (I,1)	Klare Brühe mit Butterklößchen (Aa,C,G,I,1)	Kartoffelcremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Fadennudeln (Aa,C,I,1)	Tomatencremesuppe (G,I,1)
Menü 1	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)	Lasagne mit Bio-Rinderhackfleisch (Aa,C,G) Salat (G,I,J,8)	Milchreis mit Bio-Milch (Aa,G) Pfirsichkompott	Schweinshaxe (I) Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Sauerkraut
Menü 2 ohne Schweine- fleisch	Geflügelkottbular (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse	Hähnchenbrustfilet natur Schaschliksoße (I) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Hühnerfrikassee (G) Bio-Reis Erbsengemüse	"Cordon Bleu" (Pute,Aa,G,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Bio-Hörnchen (Aa) Salat (G,I,J,8)	Gemüsestrudel (Aa,C,G,I,1) Paprikasoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Kässpätzle (Aa,C,G) Tomatensoße Röstzwiebeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Gemüsenugets (Aa,Ad,C) Tomatensoße Bio-Vollkornspirelli (Aa) Salat (G,I,J,8)	Chili vegetarisch (I,J) (Sonnenblumenhack, Kidneybohnen,Mais) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Gemüse-Soja-Ragout (Zucchini,Paprika,Mais) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)	Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)
Dessert	Apfel	Vanillejoghurt mit Bio-Naturjoghurt (G)	Bio-Schokopudding (G)	Bananenjoghurt (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 !!