

Speiseplan

KW 02 05.01.-09.01.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Hi. 3 Könige	Mittwoch	Donnerstag
Datum	05.01.	06.01.	07.01.	08.01.
Suppe				
Menü 1			Fischstäbchen (Aa) Kartoffelpüree (G) Karotten-Erbsegemüse	Maultaschen (Aa,C,2) Röstzwiebelsoße (Aa,I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 2 ohne Schweinefleisch				
Menü 3 vegetarisch			Krautschupfnudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta				Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)
Dessert			Kirschjoghurt (G)	Vanillepudding (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) geschweifelt, 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. Hj) 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, Rind

Bei unseren Beilagen z.B. Bio Teigwaren, Bio Kartoffeln, Bio Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!