

## Speiseplan

**KW 07**

09.02.-13.02.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Datum	09.02.	10.02.	11.02.	12.02.
Suppe				
Menü 1	<b>Bio-Spaghetti (Aa)</b> Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)		<b>Grießbrei (Aa,G)</b> mit Bio-Milch Kirschkompott	
Menü 2 ohne Schweinefleisch	<b>Geflügelklöße (Aa,C)</b> Rahmsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	<b>Putengeschnetzeltes in Currysoße</b> Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	<b>Chicken Crossies (Aa)</b> Rahmsoße (Aa,I,G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	
Menü 3 vegetarisch				
Menü 4 Pasta		<b>Spätzle (Aa,C)</b> Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)		
Dessert	<b>Vanillepudding (G)</b>	<b>Heidelbeerjoghurt (G)</b>	<b>Ananas-Kokosquark (G)</b>	

**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, Rind

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