

## Speiseplan

**KW 18** 28.04.-02.05.2025

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Maifeiertag
Datum	28.04.	29.04.	30.04.	01.05.
Suppe				
Menü 1			<b>Tortellini mit Käsefüllung</b> (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	
Menü 2 ohne Schweine- fleisch	<b>Geflügelbratwurst</b> Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse			
Menü 3 vegetarisch	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> (Aa,G) Schnittlauchsoße (Aa,G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	<b>Pfannkuchen</b> (Aa,C,G) Apfelmark (5)	<b>Gemüsenuggets</b> (Aa,Ad,G) Tomatensoße Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta		<b>Bio-Makkaronelli</b> (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)		
Dessert	<b>Apfel</b>	<b>Vanillequark</b> (G)	<b>Mandarinenjoghurt</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, Ablinsen, Milch 1,5% (außer Kartoffelpüree), Naturjoghurt, Schokopudding, Bananen, Rinderh:

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