

Speiseplan

KW 20

11.05.-15.05.2026

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt
Datum	11.05.	12.05.	13.05.	14.05.
Suppe				
Menü 1	Hähnchen Frites (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Currywurst (I,J,2,3,4) Bio-Blechkartoffeln Salat (G,I,J,8)		
Menü 2 ohne Schweine- fleisch			Geflügelfleischkäse (4,5) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio- Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	
Menü 3 vegetarisch		Kaiserschmarrn ohne Rosinen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Maultaschen veg. (Aa,C,I) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)			
Dessert	Bio-Banane	Stracciatellajoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	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) 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, Rind

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