

Speiseplan

KW 22

26.05.-30.05.2025

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt
Datum	26.05.	27.05.	28.05.	29.05.
Suppe				
Menü 1	Paniertes Putenschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)		Maultaschen (Aa,C,2) Röstzwiebelsoße (Aa,I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	
Menü 2 ohne Schweinefleisch		Kinderwallfahrt		
Menü 3 vegetarisch	Gemüseköttbular Tomatenfrischkäsesoße (G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)			
Menü 4 Pasta			Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	
Dessert	Kirschjoghurt (G)		Birne	

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) Macadamanuss, 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 !!