



Speiseplan

3

KW 38 15.09.-19.09.2025 Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Datum	15.09.	16.09.	17.09.	18.09.
Suppe				
Menü 1	Paniertes Putenschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Fischstäbchen (Aa) Kartoffelpüree (G) Karotten-Erbsengemüse		
Menü 2 ohne Schweine- fleisch			Alblinsen (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Geflügelsaiten (4,5)	Chicken Wings (Aa,F) Bratensoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Gemüseköttbular Tomatenfrischkäsesoße (G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)		Süßkartoffelgnocchi (C) Kürbissahnesoße (G) Salat (G,I,J,8)	Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)
Menü 4 Pasta		Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)		
Dessert	Kirschjoghurt (G)	Vanillepudding (G)	Nektarine	Pfirsich-Maracujajoghurt (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, Alblinsen, 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 !!