

Speiseplan

KW 46

10.11.-14.11.2025

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Datum	10.11.	11.11.	12.11.	13.11.
Suppe				
Menü 1			Fischstäbchen (Aa) Kartoffelpüree (G) Karotten-Erbsengemüse	
Menü 2 ohne Schweine- fleisch	Chicken Wings (Aa,F) Bratensoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)		Putengyros Bio-Reis Tsatsiki (G) Salat (G,I,J,8)	Alblinsen (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Geflügelsaiten (4,5)
Menü 3 vegetarisch	Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Gemüseköttbular Tomatenfrischkäsesoße (G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)		Süßkartoffelgnocchi (C) Spinatsahnesoße (G) Salat (G,I,J,8)
Menü 4 Pasta		Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)		
Dessert	Pfirsich-Maracujajoghurt (G)	Birne	Kirschjoghurt (G)	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, 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 !!