

Speiseplan



KW 47 18.11.-22.11.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
nach DE-ÖKO-006

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Datum	18.11.	19.11.	20.11.	21.11.
Suppe				
Menü 1	Panierter Seehecht (Aa,D) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (A) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Kässpätzle (Aa,C,G) veg. Bratensoße (1) Röstzwiebeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Milchreis (G) mit Bio-Milch Kirschkompott
Menü 2 ohne Schweinefleisch	"Cordon Bleu" (Pute,Aa,G,4,5) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Erbsengemüse			Chicken Crossies (Aa) Rahmsoße (Aa,I,G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch		Eieromelett (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	Spinatknödel (Aa,C,G) Kürbissahnesoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta				
Dessert	Stracciatellajoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Vanillepudding (G)	Ananas-Kokosquark (G)	Bio-Banane

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!**

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