



Speiseplan

2

KW 41 05.10.-09.10.2026 Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	05.10.	06.10.	07.10.	08.10.	09.10.
Suppe	Klare Brühe mit Riebele (Aa,C,I,1)	Kürbiscremesuppe (G,I,1)	Zucchinicremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Eierflocken (C,I,1)	Klare Brühe mit Flädle (Aa,C,G)
Menü 1	Apfelstrudel mit Rosinen (Aa) Vanillesoße (G) mit Bio-Milch		Oberländer (I,J,2) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Bio-Makkronellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Eieromelett (C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Geflügelfrikadelle (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Gnocchi Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Champignonrahmsoße (G) Salat (G,I,J,8)	Kartoffel Wedges mit Bio-Kartoffeln Kräuterquark (G) Salat (G,I,J,8)	Panierter Seelachs (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
Menü 3 vegetarisch		Geb. Camembert (Aa,C,G) Preiselbeeren Rahmkartoffeln (Aa,G) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)		
Menü 4 Pasta	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)		Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	
Dessert	Erdbeerjoghurt (G)	Bio-Banane	Müslijoghurt (Aa,Ha,G) Bio-Joghurt,Haferflocken,Äpfel,Mandeln	Bio-Schokopudding (G)	Dessert (Aa,C,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,Rinderhackfleisch, Tofu
Bei unseren Beilagen z.B. Bio Teigwaren, Bio Kartoffeln, Bio Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!