



Speiseplan

3

KW 42 12.10.-16.10.2026 Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	12.10.	13.10.	14.10.	15.10.	16.10.
Suppe	Minestrone (Aa,C,I,1)	Pilzcremesuppe (G,I,1)	Buchstabensuppe (Aa,C,I,1)	Kürbiscremesuppe (G,I,1)	Graupensuppe (Aa,I,1)
Menü 1	Fischstäbchen (Aa) Kartoffelpüree (G) Karotten-Erbsengemüse	Maultaschen (Aa,C,2) Röstzwiebelsoße (Aa,I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Schweinehals Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Bayrisch Kraut	Paniertes Putenschnitzel (Aa,C) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Bio-Rigatoni (Aa) Käsesoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)
Menü 2 ohne Schweine- fleisch	Putengyros Bio-Reis Tsatsiki (G) Salat (G,I,J,8)	Alblinsen (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Geflügelsaiten (4,5)	Chicken Wings (Aa,7) Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)		Kalbsgeschnetzeltes Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch			Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Gefüllte Zucchini (1,I,G) Tomatenfrischkäsesoße (G) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)		Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	
Dessert	Vanillepudding (G)	Karamellpudding (G)	Pfirsich-Maracujajoghurt (G)	Birne	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 !!