

Speiseplan vom:

KW 34/ 18.08.2025	24.08.2025
-------------------	------------

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	gedünsteter Alaska-Seelachs (d) Bechamelsauce (a,a1,g) weißer BIO-Reis	Eierpfannekuchen (a,a1,g) Apfelmus	Hähnchenschnitzel (a,a1,G) weißer BIO-Reis Karotten-Sahnesauce (g)	Klöpse (a,a1,G) pürierte Kapernsauce (a,a1,g) Salzkartoffeln	Möhreneintopf mit Geflügelklößchen (a,a1,i)
Beilage	frische Tomatenecken	Knabber-Karottensticks	Eisbergsalat, Zitronensahne-Dressing (g,3)	Knabber-Gurkentaler	Weizenbrötchen (a,a1)
Vegetarisches Menü	Spinat mit Ei und Kartoffelscheiben gratiniert (c,g)	Eierpfannekuchen (a,a1,g) Apfelmus	Gemüseschnitzel (a,a1,a4,V) weißer BIO-Reis Karotten-Sahnesauce (g)	Ofenkartoffeln-Drillinge Kräuterquark-Dip (g)	Möhreneintopf mit Veggieeinlage (a,a1,c,i)
Beilage	frische Tomatenecken	Knabber-Karottensticks	Eisbergsalat, Zitronensahne-Dressing (g,3)	Knabber-Gurkentaler	Weizenbrötchen (a,a1)
Dessert	Obst-Stück	Joghurt (g)	Obst-Stück	Bananenjoghurt (g)	Schokopudding (g)

V = Vegetarisch, S = Schwein, R = Rind, G = Geflügel

Änderung vorbehalten!

Inhalts.-Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxydationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=Phosphat, 8=Milcheiweiß, 9=Koffeinhaltig, 10=Chininhaltig, 11=Süßungsmittel, 12=gewachst

Allergene kennzeichnung: a=Gluten, a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch, h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Kaschunüsse, h5=Pecannüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid u. Sulfite, m=Lupine, n=Weichtiere

Technologisch unvermeidbare Spuren der oben aufgeführte Zusatzstoffe und Allergene können nicht ausgeschlossen werden!