

Speiseplan vom: KW 36/ 01.09.2025 07.09.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Chili-con-carne vom Rind (11,1) weißer BIO-Reis	Würstchengulasch vom Geflügel (2,3) BIO-Pennennudeln (a,a1)	Fischburger (MSC) (a,a1,c,d,i,j) frisches Kartoffel-Möhrenpüree (g)	Eierpfannekuchen (a,a1,g) Knabber-Gurkentaler	Kartoffelrahmsuppe mit frischem Gartengemüse und Truthahnschinkenwurst (g,i,3,7,G)
Beilage	Gurkenscheibchen in Schnittlauch-Joghurtdressing	Paprika-Kohlrabi Rohkost	Eisberg-Mais-Tomate-Gurkensalat, Joghurt-Dressing	Apfelmus	Weizenbrötchen (a,a1)
Vegetarisches Menü	Chili-sin-carne aus roten Linsen (h,11) weißer BIO-Reis	Würstchen-Gulasch vege. (c,V) BIO-Pennennudeln (a,a1)	frische Gartengemüse-Lasagne (a,a1,g)	Eierpfannekuchen (a,a1,g) Knabber-Gurkentaler	Kartoffelrahmsuppe mit frischem Gartengemüse (g,i,V)
Beilage	Gurkenscheibchen in Schnittlauch-Joghurtdressing	BIO-Pennennudeln (a,a1)	Eisberg-Mais-Tomate-Gurkensalat, Joghurt-Dressing	Apfelmus	Weizenbrötchen (a,a1)
Dessert	Obst-Stück	Vanille-Puddinggeschmack (g)	Kirschjoghurt (g)	Obst-Stück	Erdbeerjoghurt (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 aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene können nicht ausgeschlossen werden!