

Speiseplan vom: **KW 37/ 08.09.2025** **14.09.2025**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Hähnchenbruststreifen in fruchtiger Florida-Currysauce (a,a1,g) weißer BIO-Reis	junger Erbseneintopf mit frischem Gartengemüse und Bockwurstscheiben (i,2,3,G)	Geflügelgulasch mit Paprika (a,a1,G) BIO-Spiralnudeln (a,a1)	Rinderfrikadellchen (a,a1,c) frisches Kartoffelpüree (g)	Kibbeling im Backteig (a,a1,d,g) Salzkartoffeln Remouladensauce (a,a1,c,g,j,1,11)
Beilage	Eisberg-Möhren-Gurkensalat, French-Dressing (c,g,1,11)	Stück Weizenbaguette (a,a1)	Möhrensalat (3)	Tomatensalat	Broccoli, Blumenkohl, Karottengemüse
Vegetarisches Menü	fruchtige Florida-Currysauce (a,a1,g) BIO-Spiralnudeln (a,a1) Knabber-Kohlrabisticks	junger Erbseneintopf mit frischem Gartengemüse und Veggie-Einlage (a,a1,c,i)	Tomaten-(BIO)Nudelnauflauf gratinert (a,a1,g)	Eierragout (a,a1,c,g) frisches Kartoffelpüree (g)	Zwiebackklöschen in Tomaten- Currysauce (a,a1,c,11) Salzkartoffeln
Beilage		Stück Weizenbaguette (a,a1)	Möhrensalat (3)	Tomatensalat	Broccoli, Blumenkohl, Karottengemüse
Dessert	Obst-Stück	Pfirsichkompott, Joghurt (g)	Obst-Stück	Butterkeks-Milchpudding (a)	Obst-Stück

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!