

Speiseplan vom: **KW 38/ 15.09.2025** **21.09.2025**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Hühner-Nudeltopf (BIO) mit frischem Gartengemüse (a,a1,i,G)	Fischburger (MSC) (a,a1,c,d,i,j) frisches Kartoffelpüree (g)	Rinderbolognese mit frischen Karotten und Zwiebeln BIO-Spiralnudeln (a,a1)	Truthahnfleischkäsestreifen in brauner Sauce (a,a1,i,1,2,3,7,G) Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargel (g,G) weißer BIO-Reis
Beilage	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,k)	Paprika-Kohlrabi Rohkost	Knabber-Gurkentaler	Knabber-Karottensticks	Möhrenrohkostsalat mit Apfel (3)
Vegetarisches Menü	Nudeltopf (BIO) mit frischem Gartengemüse (a,a1,i)	Mexikanische Reis (BIO)-Gemüsepfanne Sauce süß-sauer (a,a1,11)	hausgemachte fruchtige Tomatensauce BIO-Spiralnudeln (a,a1) Knabber-Gurkentaler	Kartoffelpfanne mit bunten Gartengemüse hausgemachte fruchtige Tomatensauce	Eierragout (a,a1,c,g) weißer BIO-Reis
Beilage	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,k)	Paprika-Kohlrabi Rohkost		Knabber-Karottensticks	Möhrenrohkostsalat mit Apfel (3)
Dessert	Sahne-Puddinggeschmack (g,1)	Joghurt (g), Haferflocken (a,a4)	Erdbeerjoghurt (g)	Obst-Stück	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!