

Speiseplan vom: **KW 44 / 27.10.2025** **02.11.2025**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Chili-con-carne vom Rind -11,12 weißer BIO-Reis	Geflügelbratwurst (G) frisches Kartoffelpüree (g)	Linseneintopf mit frischem Gartengemüse, BIO-Lisen und Zwiebackklößchen (a,a1,c,i,V)	gedünsteter Alaska-Seelachs (d) in heller Rahmsauce (a,a1,g,3) Salzkartoffeln	
Beilage	Knabber-Gurkentaler	Babymöhrengemüse	Stück Weizenbaguette (a,a1)	Möhrenrohkostsalat mit Apfel (3)	
Vegetarisches Menü	Chili-sin-carne aus roten BIO-Linsen (11,12) weißer BIO-Reis	vege. Bratwurst (a,a1,c) frisches Kartoffelpüree (g)	Linseneintopf mit frischem Gartengemüse, BIO-Lisen und Zwiebackklößchen (a,a1,c,i,V)	Ravioli gefüllt mit Gemüse (a,a1,c,g) heller Rahmsauce (a,a1,g,3)	
Beilage	Knabber-Gurkentaler	Babymöhrengemüse	Stück Weizenbaguette (a,a1)	Möhrenrohkostsalat mit Apfel (3)	
Dessert	Apfelmus	Vanille-Puddinggeschmack (g,1)	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!