

Speiseplan vom: KW 03 / 12.01.2026 | 18.01.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vollkost Menü</b>	Tomaten-(BIO) Nudelaufau auf gratiniert (a,a1,g)	Chicken-Nuggets (a,a1) weißen BIO-Reis Sauce süß-sauer (a,a1,11)	Pürierte Broccoli-Sauce (a,a1,g) BIO-Spaghettinudeln (a,a1) Knabber-Gurkentaler	Gebackenes Seehechtfilet (MSC) (a,a1,c,d,j) frisches Kartoffelpüree (g)	Hausgemachter Gemüse- eintopf mit BIO-Erbsen/Brechbohnen (a,a1,c)
<b>Beilage</b>	Knabber-Gurkentaler	Knabber-Karottensticks		Rahmspinat (g)	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,k)
<b>Vegetarisches Menü</b>	Tomaten-(BIO) Nudelaufau auf gratiniert (a,a1,g)	Gemüse-Dino (a,a1,a2,c,i,k) weißen BIO-Reis Sauce süß-sauer (a,a1,11)	Pürierte Broccoli-Sauce (a,a1,g) BIO-Spaghettinudeln (a,a1) Knabber-Gurkentaler	Kräuterrührei (c,g) frisches Kartoffelpüree (g)	Hausgemachter Gemüse- eintopf mit BIO-Erbsen/Brechbohnen (a,a1,c)
<b>Beilage</b>	Knabber-Gurkentaler	Knabber-Karottensticks		Rahmspinat (g)	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,k)
<b>Dessert</b>	Bananenjoghurt (g)	Grießpudding (a,a1,g), Zimt	Beerengrütze, Quark (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

**Allergenkennzeichnung:** 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!**