

Speiseplan vom: KW 05 / 26.01.2026 | 01.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Bauerntopf mit Kartoffeln und frischem Gartengemüse (i) frisches Kartoffelpüree (g)	Geflügel-Cevapcici (a,a1,c,G)	Spinat-Rahmsauce (g) BIO-Makkaroninudeln kurz (a,a1) Knabber-Karottensticks	Mildes Paprikagulasch (a,a1) BIO-Makkaroninudeln kurz (a,a1)	Hähnchenbruststreifen in fruchtige Florida-Currysauce (a,a1,g) weißer BIO-Reis
Beilage	Weizenbrötchen (a,a1)	frische Tomatenecken		Babymöhren gemüse	Gurkenscheibchen in Schnittlauch-Joghurtdressing
Vegetarisches Menü	Bauerntopf mit Kartoffeln und frischem Gartengemüse (i)	Veggi-Schnitzel paniert (a,a1,a4,c,g) frisches Kartoffelpüree (g)	Spinat-Rahmsauce (g) BIO-Makkaroninudeln kurz (a,a1) Knabber-Karottensticks	Mildes Paprikagulasch (a,a1) BIO-Makkaroninudeln kurz (a,a1)	Kartoffelgratin mit jungen Gouda überbacken (g)
Beilage	Weizenbrötchen (a,a1)	frische Tomatenecken		Babymöhren gemüse	Gurkenscheibchen in Schnittlauch-Joghurtdressing
Dessert	Obst-Stück	Pfirsichkompott, Joghurt (g)	Mango-Apfelkompott	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

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!