

Speiseplan vom:

KW 7 / 09.02. -

15.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Ravioli gefüllt mit Gemüse (a,a1,c,g) Napolisaucce	Hähnchenschnitzel (a,a1,G) Salzkartoffeln braune Sauce (a,a1,i,1,V)	Putenfrikadellchen (a,a1,c,j) frisches Kartoffelpüree (g)	Wikingereintopf mit BIO-Erbse und veggie Einlage (a,a1,a4,c,g,V)	Fischfiguren mix panierte (a1,d,f,g) weißen BIO-Reis Petersiliensauce hell (a,a1,g)
Beilage	Knabber-Paprika	Knabber-Gurkentaler	frische Tomatenecken	Weizenbrötchen (a,a1)	Knabber-Möhren
Vegetarisches Menü	Ravioli gefüllt mit Gemüse (a,a1,c,g) Napolisaucce	Veggie-Schnitzel paniert (a,a1,a4,c,g) Salzkartoffeln braune Sauce (a,a1,i,1,V)	Gemüseburger (a,a2,c,i) frisches Kartoffelpüree (g)	Wikingereintopf mit BIO-Erbse und veggie Einlage (a,a1,a4,c,g,V)	Falafel-Kürbisbällchen weißen BIO-Reis Petersiliensauce hell (a,a1,g)
Beilage	Knabber-Paprika	Knabber-Gurkentaler	frische Tomatenecken	Weizenbrötchen (a,a1)	Knabber-Möhren
Dessert	Stracciatellaquark (f,g)	Obst-Stück	Heidelbeerjoghurt (g)	Obst-Stück	Orangen-Puddinggeschmack

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

AllergeneKennzeichnung: 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!