

Speiseplan vom:

KW 8 / 16.02. -

22.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Rinderbolognese mit frischen Karotten und Zwiebeln BIO-Spiralnudeln (a,a1)	Gemüse- BIO Reiseintopf mit Blumenkohl und Karotten (i)	Eierpfannekuchen (a,a1,g) Knabber-Karottensticks	Gedünstetes Wildlachsfilet (d) in gemischter Kräutersauce (a,a1,g) Salzkartoffeln	Gemischte Gnocchi- Gemüsepfanne mit BIO-Erbсен und zarten Hähnchenbruststreifen (c)
Beilage	Gurken in Dill-Joghurtdressing (g)	Stück Weizenbaguette (a,a1)	Apfelmus	Knabber-Karottensticks	hausgemachte fruchtige Tomatensauce
Vegetarisches Menü	Rote BIO-Linsen-Bolognese mit Gemüsemais BIO-Spiralnudeln (a,a1)	Gemüse- BIO Reiseintopf mit Blumenkohl und Karotten (i)	Eierpfannekuchen (a,a1,g) Knabber-Karottensticks	Spinat-Nudel-Auflauf mit BIO-Nudeln und mit jungen Gouda überbacken (a,a1,g)	Gemischte Gnocchi- Gemüsepfanne mit BIO-Erbсен und Ei-Streifen (c)
Beilage	Gurken in Dill-Joghurtdressing (g)	Stück Weizenbaguette (a,a1)	Apfelmus	Knabber-Karottensticks	hausgemachte fruchtige Tomatensauce
Dessert	Obst-Stück	Sahne-Puddinggeschmack (g,1)	Obst-Stück	Milchreis-Dessert (g)	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!