

Speiseplan vom:

KW 11/ 09.03.	15.03.2026
---------------	------------

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Bauerntopf mit Kartoffeln und frischem Gartengemüse (i)	Geflügel-Cevapcici (a,a1,c,G) frisches Kartoffelpüree (g)	Eierpfannekuchen (a,a1,g) Knabber-Kohlrabisticks	Zartes Rindergulasch mit Zwiebeln BIO-Makkaroninudeln kurz (a,a1)	Hähnchenbruststreifen in fruchtige Florida-Currysauce (a,a1,g) weißer BIO-Reis
Beilage	Weizenbrötchen (a,a1)	Apfelrotkohl (11)	Apfelmus	Babymöhrengemüse	Knabber-Gurkentaler
Vegetarisches Menü	Bauerntopf mit Kartoffeln und frischem Gartengemüse (i)	Veggi-Schnitzel paniert (a,a1,a4,c,g) frisches Kartoffelpüree (g)	Eierpfannekuchen (a,a1,g) Knabber-Kohlrabisticks	Mildes Paprikagulasch (a,a1) BIO-Makkaroninudeln kurz (a,a1)	Kartoffelgratin mit jungen Gouda überbacken (g)
Beilage	Weizenbrötchen (a,a1)	Apfelrotkohl (11)	Apfelmus	Babymöhrengemüse	Knabber-Gurkentaler
Dessert	Obst-Stück	Pfirsichkompott, Joghurt (g)	Obst-Stück	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

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!