

Speiseplan vom:

KW 12/ 16.03

22.03.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Würstchengulasch vom Geflügel (2,3) weißer BIO-Reis	Fischburger (MSC) (a,a1,c,d,i,j) frisches Kartoffelpüree (g)	Valess-Einlage (a,a1,a4,c,g,V) in hausgemachte fruchtige Tomatensauce BIO-Pennennudeln (a,a1)	Rinderrahm-Geschnetzeltes mit Zwiebel (a,a1,g,R) Salzkartoffeln	Möhreneintopf mit Veggieeinlage (a,a1,a4,c,g,i,V)
Beilage	Knabber-Gurkentaler	Rahmspinat (g)	Eisberg-Möhren-Gurkensalat French-Dressing (c,g,1,11)	Fingermöhrrchen-BIO Erbsengemüse	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,k)
Vegetarisches Menü	Würstchen-Gulasch vege. (V) weißer BIO-Reis	Gemüseschnitzel (a,a1,a4,V) frisches Kartoffelpüree (g)	Valess-Einlage (a,a1,a4,c,g,V) in hausgemachte fruchtige Tomatensauce BIO-Pennennudeln (a,a1)	Veggie-Rahmgeschnetzeltes mit Zwiebel (a,a1,a4,c,g,V) Salzkartoffeln	Möhreneintopf mit Veggieeinlage (a,a1,a4,c,g,i,V)
Beilage	Knabber-Gurkentaler	Rahmspinat (g)	Eisberg-Möhren-Gurkensalat French-Dressing (c,g,1,11)	Fingermöhrrchen-BIO Erbsengemüse	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,k)
Dessert	Sahne-Puddinggeschmack (g,1)	Obst-Stück	Erdbeerjoghurt (g)	Obst-Stück	Mangokompott, Joghurt (g)

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!