

Speiseplan vom: 

KW 16 / 13.04.2026	12.04.2026
--------------------	------------

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vollkost Menü</b>	Bauerntopf mit gemischten Gartengemüse und Rinderhack (i)	Frische Gartengemüse-Lasagne mit einer Käsehaube (a,a1,g)	Rind-Cevapcici (c,R) brauner Sauce (a,a1,i,1,V) weißer BIO-Reis	Wurstchen-Gulasch vege. (c,V) BIO-Spiralnudeln (a,a1)	Chicken-Nuggets (a,a1) frisches Kartoffelpüree (g)
<b>Beilage</b>	Weizenbrötchen (a,a1)	Gurkensalat (j)	Krautsalat (3)	Knabber-Möhren	weißer Bohnensalat (g)
<b>Vegetarisches Menü</b>	Bauerntopf mit Kartoffeln und frischem Gartengemüse (i)	Frische Gartengemüse-Lasagne mit einer Käsehaube (a,a1,g)	Herzhaftes Eier-Bauernomlette (c,g) brauner Sauce (a,a1,i,1,V)	Wurstchen-Gulasch vege. (c,V) BIO-Spiralnudeln (a,a1)	Gemüseburger (a,a2,c,i) frisches Kartoffelpüree (g)
<b>Beilage</b>	Weizenbrötchen (a,a1)	Gurkensalat (j)	Krautsalat (3)	Knabber-Möhren	weißer Bohnensalat (g)
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Vanille-Puddinggeschmack (g,1)	Frisches Obst	Birnenmusspiegel, Quark (g)	Erdbeerjoghurt (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 aufgeführte Zusatzstoffe und Allergene können nicht ausgeschlossen werden!**