

Speiseplan vom:

KW 18/ 27.04.	03.05.2026
---------------	------------

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Gedünstetes Wildlachsfilet (d) in Spinat-Käsesauce (g,1) Salzkartoffeln	Rinderrahm-Geschnetzeltes mit Zwiebel (a,a1,g,R) weißer BIO-Reis	Kartoffelrahmsuppe mit frischem Gartengemüse und Truthahnschinkenwurst (g,i,3,7,G)	Ravioli gefüllt mit Gemüse (a,a1,c,g,V) Zucchini-Tomatensauce	
Beilage	Möhren-Krautsalat (c,g,1)	Eisberg-Mais-Tomate-Gurkensalat (c,g,j,1,3,11)	Stück Weizenbaguette (a,a1)	Knabber-Gurkentaler	
Vegetarisches Menü	Ofenkartoffeln Kräuterquark-Dip (g)	Gnocchi mit frischem Gartengemüse und jungen Gouda gratiniert (c,g)	Kartoffelrahmsuppe mit frischem Gartengemüse und Veggie-Einlage (a,a1,a4,c,g,i,V)	Ravioli gefüllt mit Gemüse (a,a1,c,g,V) Zucchini-Tomatensauce	
Beilage	Möhren-Krautsalat (c,g,1)	Eisberg-Mais-Tomate-Gurkensalat (c,g,j,1,3,11)	Stück Weizenbaguette (a,a1)	Knabber-Gurkentaler	
Dessert	Sahne-Puddinggeschmack (g,1)	Frisches Obst	Erdbeerjoghurt (g)	Frisches Obst	

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!