

Speiseplan vom:

KW 23/ 01.06.	07.06.2026
---------------	------------

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	BIO-Spiralnudeln bunt (a,a1) Napolisauce Knabber-Paprika	Putenfrikadellchen (a,a1,c,j) frisches Kartoffel-Möhrenpüree (g)	Geflügelbratwurst (G) brauner Sauce (a,a1,i,1,V) Salzkartoffeln	Fischburger (MSC) (a,a1,c,d,i,j) BIO-Reis Langkorn gemischter Kräutersauce (a,a1,g)	Eierpfannekuchen (a,a1,g)
Beilage		Eisberg-Mais-Tomate-Gurkensalat, French-Dressing	Knabber-Gurkentaler	Knabber-Paprika	Apfelmus
Vegetarisches Menü	BIO-Spiralnudeln bunt (a,a1) Napolisauce Knabber-Paprika	Spinat mit Ei und Kartoffelscheiben gratiniert (c,g)	Vege. Bratwurst (a,a1,c) brauner Sauce (a,a1,i,1,V) Salzkartoffeln	BIO-Nudelpfanne mit gemischtem Gemüse (a,a1,i) Napolisauce	Eierpfannekuchen (a,a1,g)
Beilage		Eisberg-Mais-Tomate-Gurkensalat, French-Dressing	Knabber-Gurkentaler	Knabber-Paprika	Apfelmus
Dessert	Frisches Obst	Joghurt (g), Pfirsichkompott	Frisches Obst	Butterkeks-Milchpudding (a)	Bananenjoghurt (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!