

Speiseplan vom:

KW 26/ 22.06.	28.06.2026
---------------	------------

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Hühnerfrikassee mit BIO-Erbesen und Spargel (a,a1,g,G) BIO-Reis Langkorn	Rinderbolognese mit frischen Karotten und Zwiebeln BIO-Spaghettinudeln (a,a1)	Hausgemachte fruchtige Tomatensauce BIO-Pennennudeln (a,a1) Knabber-Gurkentaler	Nudeltopf mit frischem Gartengemüse (a,a1,c,i)	Klöpse (a,a1,G) pürierte Kapernsauce (a,a1,g) Salzkartoffeln
Beilage	Gurken-Sahnesalat (g,3)	Eisberg-Mais-Tomate-Gurkensalat, French-Dressing		Weizenbrötchen (a,a1)	Fingermöhrrchen-BIO Erbsengemüse
Vegetarisches Menü	Süßkartoffel-Kürbis-Curry (g) weißer BIO-Reis	Rote BIO-Linsen-Bolognese mit Gemüsemais BIO-Spaghettinudeln (a,a1)	Hausgemachte fruchtige Tomatensauce BIO-Pennennudeln (a,a1) Knabber-Gurkentaler	Nudeltopf mit frischem Gartengemüse (a,a1,c,i)	Falafel-Kürbisbällchen pürierte Kapernsauce (a,a1,g) Salzkartoffeln
Beilage	Gurken-Sahnesalat (g,3)	Eisberg-Mais-Tomate-Gurkensalat, French-Dressing		Weizenbrötchen (a,a1)	Fingermöhrrchen-BIO Erbsengemüse
Dessert	Frisches Obst	Sahne-Puddinggeschmack (g,1)	Frisches Obst	Milchreis-Dessert (g)	Granatapfel-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 aufgeführte Zusatzstoffe und Allergene können nicht ausgeschlossen werden!