

Speiseplan

Kalenderwoche: 09

Montag, 23.02.2026		Dienstag, 24.02.2026		Mittwoch, 25.02.2026		Donnerstag, 26.02.2026	
F	V	F	V	F	V	F	V
Menü 1	Menü 2	Menü 4	Menü 3	Menü 1	Menü 2	Menü 2	Menü 1
Rindergulasch	Gnocchi	Bio-Spaghetti (Aa)	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G)	Hähnchenschlegel	Kartoffel Wedges	Geflügelfrikadelle (Aa,C)	Apfelstrudel mit Rosinen (Aa)
Bio Reis	Tomatensoße	Bolognese mit Bio-Rinderhack	Tomatensoße	Bratensoße (I)	Kräuterquark (G)	Bratensoße (I)	Vanillesoße (G)
Karottengemüse	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Bio-Nudeln (Aa)	Salat (G,I,J,8)	Kartoffelpüree (G)	
				Salat (G,I,J,8)		Salat (G,I,J,8)	

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: (Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!)

- 1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßung
- 9) Nikritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

Für Allergiker:

Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B9) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Warme Speisen nicht unter 65 Grad servieren

Kalte Speisen nicht über 10 Grad servieren