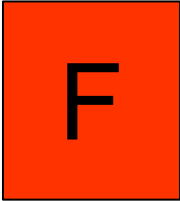
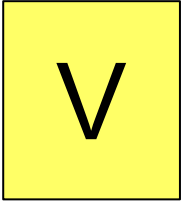
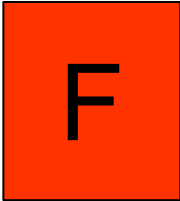
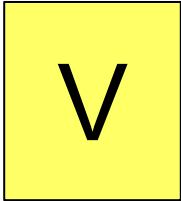
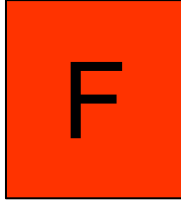
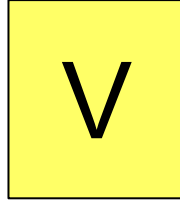

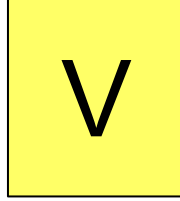


Speiseplan

Kalenderwoche: **09**

Montag, 23.02.2026		Dienstag, 24.02.2026		Mittwoch, 25.02.2026		Donnerstag, 26.02.2026	
							
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