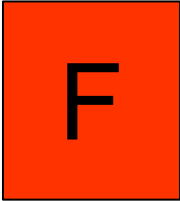
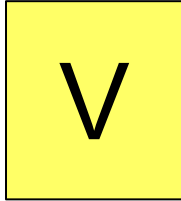

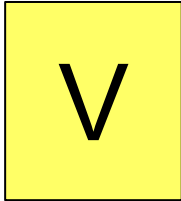

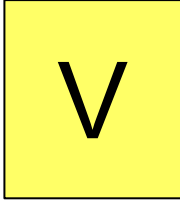
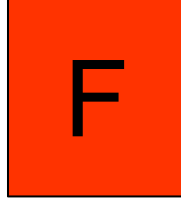
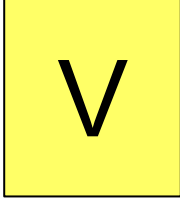


Speiseplan

Kalenderwoche: **06**

Montag, 02.02.2026		Dienstag, 03.02.2026		Mittwoch, 04.02.2026		Donnerstag, 05.02.2026	
							
Menü 2	Menü 3	Menü 2	Menü 3	Menü 2	Menü 4	Menü 2	Menü 3
Rinder- geschnetzeltes	Gemüsenuggets (Aa, Ad,G)	Paniertes Putenschnitzel (Aa)	Süßkartoffel- gnocchi (C)	Geflügelbrat- wurst	Bio-Makkronelli (G)	Rinderhacksteak (Aa,C)	Pfannkuchen (Aa,C,G)
Kartoffelpüree (G)	Tomatensoße	Bratensoße (I)	Spinatfrisch- käsesoße (G)	Bratensoße (I)	Tomatensoße	Bratensoße (I)	Apfelmark (5)
Bohngemüse	Kartoffelpüree (G)	Spätzle (Aa,C)	Salat (G,I,J,8)	Kartoffelsalat (J)	Salat (G,I,J,8)	Risoleekartoffeln	
	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)		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