

Speiseplan

Kalenderwoche: **07**

Montag, 09.02.2026		Dienstag, 10.02.2026		Mittwoch, 11.02.2026		Donnerstag, 12.02.2026	
F	V	F	V	F	V	F	V
Menü 1	Menü 3	Menü 2	Menü 1	Menü 2	Menü 1	Menü	Menü
Bio-Spaghetti (Aa)	Eieromelett (C,G)	Putengeschnetzeltes in Currysoße	Kässpätzle (Aa,C,G)	Chicken Crossies (Aa)	Grießbrei (G)		
Tomatensoße mit Bio-Rinderhack	Bio-Salzkartoffeln	Bio-Basmatireis	Vegetarische Bratensoße (1)	Rahmsoße (I,G)	Kirschkompott	Schmotziger Donnerstag	
Salat (G,I,J,8)	Rahmspinat (G)	Salat (G,I,J,8)	Röstzwiebeln (Aa)	Bio-Reis			
			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