

# Speiseplan

Kalenderwoche: 07

Montag, 09.02.2026		Dienstag, 10.02.2026		Mittwoch, 11.02.2026		Donnerstag, 12.02.2026	
<b>F</b>	<b>V</b>	<b>F</b>	<b>V</b>	<b>F</b>	<b>V</b>	<b>F</b>	<b>V</b>
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 (I)	Rahmsoße (I,G)	Kirschkompott	<b>Schmotziger Donnerstag</b>	
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