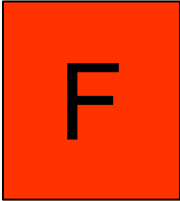
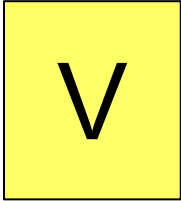

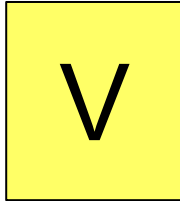

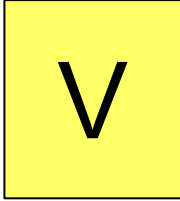
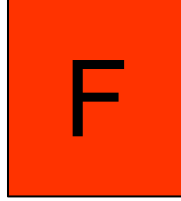
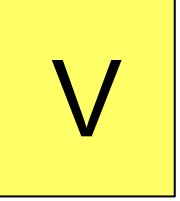


# Speiseplan

Kalenderwoche: **51**

Montag, 15.12.2025		Dienstag, 16.12.2025		Mittwoch, 17.12.2025		Donnerstag, 18.12.2025	
							
Menü 1	Menü 3	Menü 2	Menü 1	Menü 2	Menü 1	Menü 2	Menü 4
Bio-Spaghetti (Aa)	Eieromelett (C,G)	Putengeschnetzeltes in Currysoße	Kässpätzle (Aa,C,G)	Chicken Crossies (Aa)	Grießbrei (G)	Cordon Bleu (Pute) (Aa,G,4,5)	Spätzle (Aa,C)
Tomatensoße mit Bio-Rinderhack	Bio-Salzkartoffeln	Bio-Basmatireis	Vegetarische Bratensoße (I)	Rahmsoße (I,G)	Kirschkompott	Bratensoße (I)	Rahmsoße (I,G)
Salat (G,I,J,8)	Rahmspinat (G)	Salat (G,I,J,8)	Röstzwiebeln (Aa)	Bio-Reis		Spätzle (Aa,C)	Salat (G,I,J,8)
			Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)		Erbsen	

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