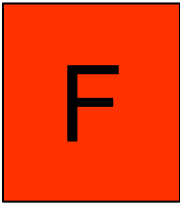
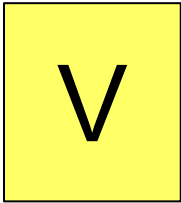
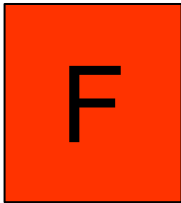
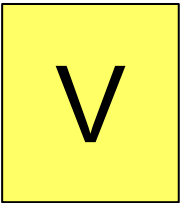
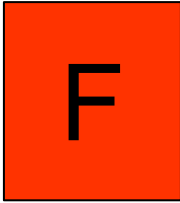
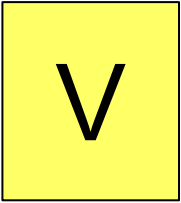
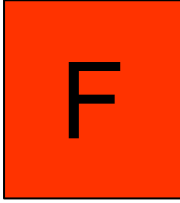
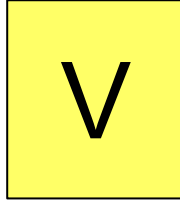


Speiseplan

Kalenderwoche: 42

Montag, 12.10.2026		Dienstag, 13.10.2026		Mittwoch 14.10.2026		Donnerstag 15.10.2026	
							
Menü 2	Menü 3	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 3	Menü 1	Menü 3
Putengyros	Krautschupf- nudeln (Aa,C)	Linsen	Süßkartoffel- gnocchi (C)	Bio-Rigatoni (Aa)	Pfannkuchen (Aa,C,G)	Paniertes Putenschnitzel (Aa,F,G)	Gefüllte Zucchini (1,I,G)
Bio-Reis	Salat (G,I,J,8)	Spätzle (Aa,C)	Spinatsahnesoße (G)	Tomatensoße	Apfelmark (5)	Bratensoße (I)	Tomatenfrisch- käsesoße (G)
Tsatsiki (G)		Geflügelsaiten (4,5)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)		Bio-Nudeln	Bio-Reis
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