Speiseplan

Kalenderwoche: **48**

Montag, **23.11.2026**		Dienstag, **24.11.2026**		Mittwoch, **25.11.2026**		Donnerstag, **26.11.2026**	
F	V	F	V	F	V	F	V
Menü 2	Menü 3	Menü 2	Menü 3	Menü 2	Menü 4	Menü 2	Menü 3
Putengulasch	Kartoffeltaschen (G)	Rindsbratwurst (I,J,4,5)	Dampfnudeln (Aa,C,G)	Bifteki (C,G)	Bio-Penne (Aa)	Chilli con carne mit Bio-Rinderhack	Gefüllte Paprika (Aa,C,4)
Bio-Reis	Erbsenrahm-gemüse (G)	Bratensoße (I)	Vanillesoße (G)	Tomatensoße	Tomatensoße	Bio-Reis	Tomatensoße
Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Kartoffelpüree (G)		Bio-Hörnchennudeln (Aa)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Bio-Bulgur (Aa)
		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