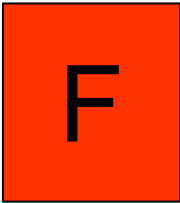
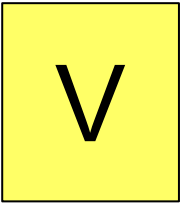
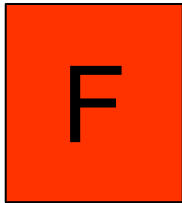
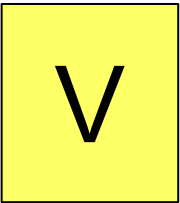
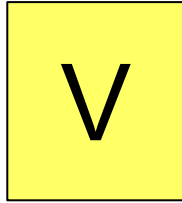
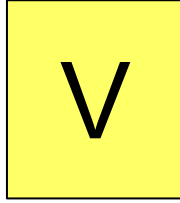


Speiseplan

Kalenderwoche: 45

Montag, 03.11.2025		Dienstag, 04.11.2025		Mittwoch, 05.11.2025		Donnerstag, 06.11.2025	
							
Menü 4	Menü 2	Menü 1	Menü 2	Menü 2	Menü 1	Menü 1	Menü 2
Bio-Spaghetti (Aa)	Bio-Spaghetti (Aa)	Hähnchenschlegel	Kartoffel Wedges	Geflügelfrikadelle (Aa,C)	Apfelstrudel mit Rosinen (Aa)	Rindergulasch	Gnocchi
Bolognese mit Bio-Rinderhack	Champignonrahmsoße (G)	Bratensoße (I)	Kräuterquark (G)	Bratensoße (I)	Vanillesoße (G)	Bio-Reis	Tomatensoße
Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Bio-Nudeln (Aa)	Salat (G,I,J,8)	Kartoffelpüree (G)		Karottengemüse	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