

Speiseplan

Kalenderwoche: 21

Montag, 18.05.2026		Dienstag, 19.05.2026		Mittwoch, 20.05.2026		Donnerstag, 21.05.2026	
F	V	F	V	F	V	F	V
Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 3	Menü 2	Menü 1	Menü 1	Menü 2
Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G)	Kartoffelgratin (G)	Bio-Penne (Aa)	Gemüseköttbular	Cevapcici vom Rind (C,F)	Dampfnudeln (Aa,C,G)	Geflügel-maultaschen (Aa,C,I)	Gemüselasagne (Aa,C,G,I)
Tomatensoße	Spargelragout (G)	Tomatensoße mit Bio-Rinderhack	Tomatensoße	Paprikasoße (I)	Vanillesoße (G)	Bratensoße (I)	Salat (G,I,J,8)
Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Kartoffelpüree (G)	Bio-Basmatireis		Kartoffelsalat (J)	
			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