

Speiseplan

Kalenderwoche: **39**

Montag, 22.09.2025		Dienstag, 23.09.2025		Mittwoch, 24.09..2025		Donnerstag, 25.09.2025	
F	V	F	V	F	V	F	V
Hähnchenbrustfilet (natur)	Gemüsenuggets (Aa,Ad,C)	Spaghetti	Chilli (vegetarisch) (I,J)	„Cordon Bleu“ (Pute,Aa,G,3,4,5,6,7)	Grießbrei mit Bio-Milch (Aa,G)	Geflügelköttbular (Aa,C)	Kässpätzle (Aa,C,G)
Schaschliksoße (I)	Vollkornnudeln (Aa)	Bolognese mit Bio-Rinderhack	Bio-Reis	Bratensoße (I)	Pfirsichkompott	Bratensoße (I)	Tomatensoße
Bio-Kartoffeln	Tomatensoße	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Bio-Hörnchen (Aa)		Kartoffelpüree (G)	Röstzwiebeln (Aa)
Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)			Salat (G,I,J,8)		Karottengemüse	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