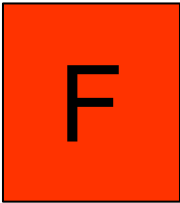
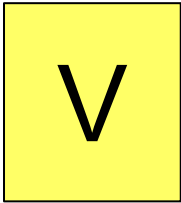
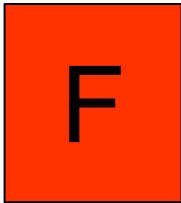
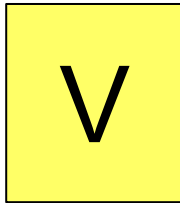
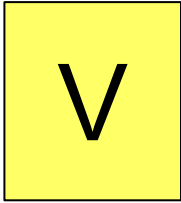
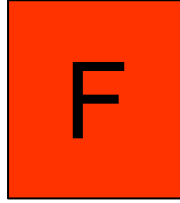
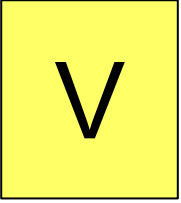


Speiseplan

Kalenderwoche: 43

Montag, 19.10.2026		Dienstag, 20.10.2026		Mittwoch, 21.10.2026		Donnerstag, 22.10.2026	
							
Menü 1	Menü 4	Menü 2	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 2	Menü 3
Bio-Spaghetti (Aa)	Spätzle (Aa;C)	Cordon Bleu (Pute, Aa,G,3,4,5,6,7)	Milchreis (G)	Geflügelköttbular (Aa,C)	Kässpätzle (Aa,C,G)	Hähnchenbrustfilet (natur)	Gemüsenuggets (Aa, Ad,C)
Bolognese mit Bio-Rinderhack	Rahmsoße (I,G)	Bratensoße (I)	Pfirsichkompott	Rahmsoße (I)	Tomatensoße	Schaschliksoße (I)	Tomatensoße
Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Bio- Hörnchennudeln (Aa)		Kartoffelpüree (G)	Röstzwiebeln (Aa)	Bio-Salzkartoffeln	Vollkornnudeln (Aa)
		Salat (G,I,J,8)		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