



Menüplan vom 22.09.-26.09.2025

Menü 1

Menü 2

Montag	Frühlingsrolle „Gärtnerin Art“ dazu Currysoße und BIO Reis sowie Dessert *A(W),G	Schweinebraten „Münchner Art“ mit Altbiersoße dazu BIO Spätzle sowie Salat und Dessert *A(W,G),I,3
Dienstag	Kürbisragout in Sahnesoße auf BIO Tagliatelle dazu Salat und Dessert *A(W),G	Piccata Milanese vom Huhn mit Basilikumsoße und BIO Spaghetti sowie Salat und Dessert *A(W),G,C,3
Mittwoch	Pilzrahmragout mit frischen Kräutern dazu BIO Spinatnudeln sowie Salat und Dessert *G	Rindersaftgulasch „Ungarische Art“ mit BIO Bandnudeln sowie Salat und Dessert *A(W),I,J
Donnerstag	Schupfnudel-Gemüsepfanne dazu Dessert *A(W)	Züricher Sahnegeschnetzeltes mit BIO Spätzle sowie Salat und Dessert *A(W),G
Freitag		

Zusatzstoffe und Allergene: 1. Farbstoff, 2. konserviert, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. Phosphat, 7. mit Süßungsmitteln, 8. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 15. Unter Schutzatmosphäre verpackt, 17. koffeinhaltig
A. Glutenhaltige Getreide (W=Weizen, R=Roggen, G=Gerste, H=Hafer, D=Dinkel, K=Kamut), B. Krebstiere, C. Eier, D.Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch/ Laktose, H. Schalenfrüchte (H=Haselnüsse, K=Kaschunüsse, M=Mandeln, Ma=Macadamianüsse, P=Pistazien, Pa=Paranüsse, Pe=Pekannüsse, W=Walnüsse), I. Sellerie, J. Senf, K. Sesamsamen, L. Lupinen, M. Weichtiere, N. Schwefeldioxid und Sulfite

Die hier aufgeführten Inhaltsstoffe müssen laut Gesetzgeber auf dem Speiseplan ausgewiesen werden. Es macht keinen Unterschied, ob die Stoffe naturgemäß Bestandteil des Produktes sind oder ob sie nachträglich zugeführt wurden. Wir achten jedoch darauf, dass Geschmacksverstärker und Aromen nicht oder nur in Ausnahmefällen eingesetzt werden.

Die Angaben auf dem Speiseplan zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen sind nicht abschließend ohne Gewähr. Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten und technologisch Verunreinigungen einzelner Produkte, können nicht ausgeschlossen werden.