



Menüplan vom 27.10.-31.10.2025

Menü 1

Menü 2

Montag	Grüner Bohneneintopf mit Karotten und Kartoffelschnitz dazu ein Brötchen sowie Dessert	Schweinerückenbraten „Tessiner Art“ (Tomate + Käse) dazu BIO Butternudeln sowie Salat und Dessert *A(W),I,3
Dienstag	Waldpilzragout in Sahnesoße dazu Semmelknödel sowie Salat und Dessert *A(W),G	BIO Spaghetti „Bolognese“ mit geriebenem Gouda dazu Salat und Dessert *A(W),G,3
Mittwoch	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln sowie Dessert *C,G	Hähnchenbrustfilet „mediterran“ mit BIO Tagliatelle sowie Salat und Dessert *A(W),C
Donnerstag	Nudel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken dazu Dessert *G,3	Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ mit BIO Reis sowie Salat und Dessert *A(W),I,J
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.