



Menüplan vom 14.07.-18.07.2025

Menü 1

Menü 2

Montag	BIO Spaghetti „Napoli“ mit Reibekäse dazu Salat und Dessert <small>*G,3</small>	Oberländer Currywurst mit Schaschliksoße dazu Schwenkkartoffeln sowie Salat und Dessert <small>*8</small>
Dienstag	BIO Penne auf französischem Schmorgemüse dazu Dessert	Hähnchenschlegel aus dem Backofen mit Paprikarahmsoße und Gemüsereis sowie Salat und Dessert <small>*A(W),G,I</small>
Mittwoch	Bratwurst auf Rahmgemüse dazu Kartoffelpüree sowie Dessert <small>*A(W),G,3</small>	Wurst+Schinken-Nudeln gebacken mit Ei dazu Salat und Dessert <small>*C</small>
Donnerstag	Gemüselasagne auf Tomatenspiegel dazu Dessert <small>*A(W),8</small>	Bifteki mit einer pikanten Soße dazu Tomatenreis sowie Salat und Dessert <small>*A(W),I,J</small>
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.