



Menüplan vom 15.09.-19.09.2025

Menü 1

Menü 2

Montag	Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze dazu Salat und Dessert <small>*A(W),G,3</small>	Putenfiletspieß mit Curry-Kokossoße dazu BIO Basmatireis sowie Salat und Dessert <small>*A(W),G</small>
Dienstag	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln sowie Dessert <small>*C,G</small>	Wurst + Schinken-Nudeln gebacken mit Ei dazu Salat und Dessert <small>*C</small>
Mittwoch	Rigatoni in Broccoli-Käsesoße dazu Dessert <small>*A(W),G</small>	Kasseler Hals auf Filderkraut dazu Kartoffelpüree sowie Dessert <small>*A(W)</small>
Donnerstag	Tortellini in Basilikum-Gemüsesoße mit geriebenem Käse dazu Dessert <small>*A(W),G,3</small>	Fleischküchle auf Lauchgemüse dazu Butterkartoffeln sowie Dessert <small>*A(W),G</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.