



Menüplan vom 24.11.-28.11.2025

Menü 1

Menü 2

Montag	Linseneintopf mit frischem Gemüse und Kartoffeln dazu ein Brötchen sowie Dessert	Oberländer Currywurst mit Schaschliksoße dazu Schwenkkartoffeln sowie Salat und Dessert *8,3
Dienstag	BIO Spaghetti „Bolognese“ (Soja) dazu Reibekäse sowie Salat und Dessert *A(W),G,3	Putensteak mit Kaisergemüse dazu Kartoffelkroketten sowie Dessert
Mittwoch	Bratwurst auf Rahmgemüse dazu Kartoffelpüree sowie Dessert *G	Rindergulasch „Ungarische Art“ mit BIO Spätzle sowie Salat und Dessert *A(W),LJ,3
Donnerstag	gefüllte Paprika mit Basilikumsoße dazu BIO Reis sowie Dessert *A(W),G,3	Seelachsfilet in Knusperpanade mit Zitronenremoulade und Kartoffelsalat dazu Dessert *D,A(W),C,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.