

Speiseplan



für die Woche vom 16.11. bis 20.11.2026

Zutaten, die wir immer in Bio- Qualität nutzen, siehe Anlageliste "Bio- Liste"!

KW 47	Menü I	Menü II
Montag 16.11.26	Frühlingsrolle (veg) Soße Bio- Reis Endiviensalat Allergene: Gluten, Sellerie, Soja	Spinatmaultaschen Soße Endiviensalat Allergene: Ei, Gluten
Dienstag 17.11.26	Dicke Kartoffelsuppe (11) Geflügelwürstle (10) und Brötchen Allergene: Gluten, Milch, Sellerie	Dicke Kartoffelsuppe (11) mit Tofuwürstle und Brötchen Allergene: Gluten, Milch, Sellerie
Mittwoch 18.11.26	Qionoa- Bratling Bayrisch- Kraut Soße Kartoffelbrei (aus Bio-Milch,11) Allergene: Ei, Gluten, Milch, Sellerie	Apfelpfannkuchen (11) mit Vanillesoße (aus Bio-Milch,11) Allergene: Ei, Milch, Gluten
Donnerstag 19.11.26	Hähnchenschnitzel (G) mit Spätzle, Soße Karottensalat (Bio- Karotten) Allergene: Ei, Gluten	Blumenkohl- Käsemedaillon Bio- Kartoffeln, Soße Karottensalat (Bio- Karotten) Allergene: Gluten, Milch
Freitag 20.11.26	Kartoffelgratin (veg) mit Salat Allergene: Milch	Bio Spaghetti Tomatensoße (Bio- Tomaten) Bio- Reibekäse (11) Salat Allergene: Ei, Gluten, Milch

S= Schwein, R= Rind, G= Geflügel, veg= Vegetarisch

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker

5) mit Schwefeldioxid

6) mit Schwärzungsmittel

7) chinhaltig

8) mit Süßungsmittel

10) mit Phosphat

11) mit Lactose

12) koffeinhaltig

Änderungen der Küche vorbehalten!

Die enthaltenen Allergene entnehmen Sie der beigefügten Liste, bei Fragen wenden Sie sich an die Ausgabeküche.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !!!