

Menüplan

25.08.2025-29.08.2025

KW 35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost gemischt oder Blattsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se oder Brokkoligemüse M,Se	Rohkost gemischt	Rohkost gemischt oder Eisbergsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se	Rohkost gemischt oder Kohlrabigemüse M,Se	Rohkost gemischt oder Gurkensalat mit Dill-Dressing (separat) M,Sf
Menü 1	Kleine Geflügelbratwürstchen 2,3 mit Kartoffelpüree (mit BIO-Milch*) M	Falafelbällchen (pikant) G,Hf mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G und Tomaten-Rahmsoße M,Se	Rinder-Hackbällchen E,G,Sf mit Reis Se und Soße Königsberger Art G,M,Se	Fischfilet Bordelaise E,G,F mit Salzkartoffeln und Kräutersoße G,M,Se	Pasta G,M mit Rinder-Bolognese G,Se und Reibekäse M
Menü 2	Zucchini-Dill-Puffer E,G mit Reis (BIO-Reis*) Se und Joghurtsoße (aus BIO-Joghurt*) M	Vegetarische Ravioli E,G,M mit Tomaten-Rahmsoße M,Se	Kaiserschmarrn (BIO-Milch*) E,G,M mit Apfelmus (BIO*) 2	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen M, dazu Kräuterquark (aus BIO-Quark*) M	Vegetarischer Burrito E,G,Se,Sf,Sj,Sm,Hf mit kleiner Reisbeilage Se und Sour Cream M
Dessert	Obst	Getrocknete Apfelringe Sw,2	Rosinen oder Obst	Joghurt M mit Mangosoße oder Obst	Obst

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) **M** = Milch und Milcherzeugnisse, **G** = glutenhaltiges Getreide, **Gw** = Weizen, **Gh** = Hafer, **Gr** = Roggen, **Gg** = Gerste, **Gd** = Dinkel, **Gk** = Grünkern, **E** = Ei und Eierzeugnisse, **En** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **Sj** = Soja und Sojaerzeugnisse, **Se** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **Mn** = Mandel und Mandelerzeugnisse, **Hn** = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, **Sm** = Sesam und Sesamerzeugnisse, **F** = Seelachs, Dorsch o. Hecht, **Sl** = Seelachs, **L** = Lachs, **Sf** = Senf und Senferzeugnisse, **Sw** = Schwefeldioxid u. Sulfite, **Hf** = Hülsenfrüchte, **Wn** = Walnüsse und Walnusserzeugnisse, **(1)** enthält Schweinefleisch, **(2)** mit Antioxidationsmittel, **(3)** mit Konservierungsstoffen, **(4)** mit natürlichen Farbstoffen
Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein.



Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)



*Bio-Speisen und *Bio-Zutaten in Speisen kontrolliert durch Grünstempel DE-ÖKO-021