

Menüplan

17.1.2025-21.11.2025

KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Schließtag	Rohkost gemischt	Rohkost gemischt oder Eisbergsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se	Rohkost gemischt oder Kohlrabigemüse M,Se	Rohkost gemischt
Menü 1		Pasta G,M mit Tomaten-Rahmsoße M,Se und Reibekäse M	Rindergulasch G,Se,Sf mit Spätzle E,G,M	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 (Vegetarisch)		Falafelbällchen (pikant) G,Hf mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G und Tomaten-Rahmsoße M,Se	Kaiserschmarrn (BIOMilch*) E,G,M mit Apfelmus (BIO*) 2	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen M, dazu Kräuterquark (aus BIOQuark*) M	Vegetarischer Burrito E,G,Se,Sf,Sj,Sm,Hf mit kleiner Reisbeilage Se und Sour Cream M
Dessert		Grießpudding G,M	Frisches Obst	Fruchtpudding M	Frisches 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, **SI** = 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