

Speiseplan KW 26

22.06. bis 26.06.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Reibekuchen (gw, e) mit Kräuterquark (m)	Schaschliktopf (Pute) (sn, i) mit Bio-Reis (-)	Fischragout in (f) Tomaten - Zucchini-sauce (sn,m) und Vollkornreis (m)	Tomatencremesuppe (m, i) ### Milchreis (m), Apfelmus (-)	Geflügelbällchen (gw, e, sn) mit Spätzle (gw, e) und Rahmsauce (vegi) (i, m)
Menü 2	---	panierter Blumenkohlaler (gw, gg, m) mit Kartoffelsalat (i)	Eieromelette (gw, e, m) mit Kartoffeln (-) und Kräutersauce (m)	Bio - Maccaroni (gw, e) mit Spinatsauce (m) ### Obst	---
Menü 3	---	Täglich wechselnde Salatteller nach Art des Hauses			---
Nachtisch	Joghurt (m)	Obst	Vanillepudding (m)	---	Grießbrei (gw,m)

Allergene:

g = Gluten
gh = Hafer
sn = Senf
i = Sellerie
gw = Weizen
gr = Roggen
sj = Soja
e = Ei
gg = Gerste
m = Milch
sm = Sesam
gd = Dinkel
f = Fisch
gk = Grünkern

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, Acesulfam
7. mit Phosphat
8. Geschwefelt
9. Chininhaltig
10. Coffeinhaltig
11. mit Geschmacksverstärker
12. Geschwärzt
13. Gewachst
14. gentechnisch verändert

Wir werden beliefert durch:



Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.