

SPEISEPLAN

KW 25

15.06. – 19.06.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat und Soße Frisches Obst	Rinderfrikadelle mit Djuvec-Reis Blattsalatmix mit Joghurdressing aus Bio-Joghurt a, a1, c, g	Käsespätzle Blattsalate mit Hausdressing a, a1, c, g, j	Hähnchenschnitzel paniert mit Kartoffelpüree und Soße Gurkensalat a, a1, c, g
Menü 2 (vegetarisch)	Bio-Pasta mit Tomatensoße aus Bio-Tomaten & Reibekäse a, a1, g	Bio-Pasta mit Tomatensoße aus Bio-Tomaten & Reibekäse a, a1, g	Kartoffel mit Kräuterquark Blattsalate mit Hausdressing g, j	Bio-Pasta mit Tomatensoße aus Bio-Tomaten & Reibekäse a, a1, g
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.				

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel Cyclamat, 5 mit Süßungsmittel Aspartam, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Farbstoff, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 unter Schutzatmosphäre verpackt
Allergenkennzeichnung: enthält a Glutenhaltiges Getreide*, a1 Weizen*, a2 Roggen*, a3 Gerste*, a4 Hafer*, a5 Dinkel*, a6 Kamut od. Hybridstämme*, b Krebstiere*, c Eier*, d Fisch*, e Erdnüsse*, f Soja*, g Milch (einschl. Laktose)*, h Schalenfrüchte*, h1 Mandel*, h2 Haselnuss*, h3 Walnuss*, h4 Cashewnuss*, h5 Pecannuss*, h6 Paranuss*, h7 Pistazie*, h8 Macadamianuss*, i Sellerie*, j Senf*, k Sesamsamen*, l Schwefeldioxid und Sulfite*, m Lupine*, n Weichtiere (Mollusken) * (* und Erzeugnisse daraus)