



Menüplan vom 12.05.-16.05.2025

Menü 1

Menü 2

Montag	Spaghetti „Napoli“ mit Reibekäse dazu Salat und Dessert <small>*A(W),C</small>	Schwäbischer Linsenteller mit Saitenwurst dazu BIO Spätzle sowie Dessert <small>*2,3,15,A(W),J</small>
Dienstag	feines Kartoffelgratin in Sahnesoße dazu Salat und Dessert <small>*A(W),G</small>	Hähnchen Cordon Bleu mit Rosmarinjus und BIO Teigwaren sowie Salat und Dessert <small>*A(W),C,3</small>
Mittwoch	Kohlroulade vegetarisch gefüllt mit Kräutersoße und Kartoffelpüree sowie Dessert <small>*A(W),F,G</small>	Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce dazu BIO Spätzle sowie Salat und Dessert <small>*A(W),G,I,J</small>
Donnerstag	Tortellini in Basilikumsoße dazu Reibekäse sowie Salat und Dessert <small>*A(W),G,3</small>	Fleischküchle auf Lauchgemüse dazu Bratenjus und Butterkartoffeln sowie Dessert <small>*A(W),J,I,C,G</small>
Freitag		

Zusatzstoffe und Allergene: 1. Farbstoff, 2. konserviert, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. Phosphat, 7. mit Süßungsmitteln, 8. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 15. Unter Schutzatmosphäre verpackt, 17. koffeinhaltig
A. Glutenhaltige Getreide (W=Weizen, R=Roggen, G=Gerste, H=Hafer, D=Dinkel, K=Kamut), B. Krebstiere, C. Eier, D.Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch/ Laktose, H. Schalenfrüchte (H=Haselnüsse, K=Kaschunüsse, M=Mandeln, Ma=Macadamianüsse, P=Pistazien, Pa=Paranüsse, Pe=Pekannüsse, W=Walnüsse), I. Sellerie, J. Senf, K. Sesamsamen, L. Lupinen, M. Weichtiere, N. Schwefeldioxid und Sulfite

Die hier aufgeführten Inhaltsstoffe müssen laut Gesetzgeber auf dem Speiseplan ausgewiesen werden. Es macht keinen Unterschied, ob die Stoffe naturgemäß Bestandteil des Produktes sind oder ob sie nachträglich zugeführt wurden. Wir achten jedoch darauf, dass Geschmacksverstärker und Aromen nicht oder nur in Ausnahmefällen eingesetzt werden.

Die Angaben auf dem Speiseplan zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen sind nicht abschließend ohne Gewähr. Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten und technologisch Verunreinigungen einzelner Produkte, können nicht ausgeschlossen werden.