



Menüplan vom 23.06.-27.06.2025

Menü 1

Menü 2

Montag	bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelschnitz und frischen Kräutern dazu ein Brötchen sowie Dessert	Schwäbischer Linsenteller mit Saitenwurst und BIO Spätzle dazu Dessert *2,3,15,A(W),J
Dienstag	Indonesische Nudel-Gemüse- Pfanne pikant gewürzt (scharf) dazu Dessert	paniertes Hähnchenschnitzel mit Rosmarinjus und BIO Teigwaren dazu Salat und Dessert *A(W),C,3
Mittwoch	2 Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree dazu Salat und Dessert *A(W),C	Rahmgulasch (Schwein) mit Bohnen und BIO Butternudeln dazu Dessert *A(W),J,3
Donnerstag	BIO Spaghetti Bolognese (Soja) mit Reibekäse dazu Salat und Dessert *A(W),C,3	Fleischküchle auf Kohlrabigemüse dazu Bratensoße und Butterkartoffeln sowie Dessert *A(W),C,I,3
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.