



Menüplan vom 03.11.-07.11.2025

Menü 1

Menü 2

Montag	Bunter Nudeleintopf mit frischem Gemüse und Gartenkräutern dazu ein Brötchen sowie Dessert *A(W),J,2,3,15	Schwäbischer Linsenteller mit Saitenwurst und BIO Spätzle dazu Dessert *A(W),J,2,3,15
Dienstag	Kohlroulade mit Kräutersoße und Kartoffelpüree sowie Dessert *A(W),F,G	Schaschlikpfanne (Speck, Zwiebeln, Paprika) dazu Schwenkkartoffeln sowie Salat und Dessert *A(W),I,J
Mittwoch	Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze dazu Salat und Dessert *A(W),G,3	Hähnchenfiletspieß in Kokos-Currysoße dazu BIO Basmatireis sowie Salat und Dessert *A(W),G
Donnerstag	Gemüselasagne mit feinem Gemüse auf Tomatenspiegel dazu Dessert *A(W),F,G,J	Leber- + Griebenwurst auf Filderkraut dazu Kartoffelpüree sowie Dessert
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.