

SPEISEPLAN

21.11. bis 25.11.2022
(Kalenderwoche 47)

MONTAG

Türkische Linsensuppe^(l)
mit Linsen, Tomate,
Kreuzkümmel und
Baguette^(aw)

Nudelaufauf^(aw,g)
mit Käsesoße und Erbsen

Knabbergemüse
Handobst

DIENSTAG

Gebackene Kartoffeln
mit Krautsalat und
Tzatziki^(g)

Mediterrane Reispfanne
mit Aubergine

Schokoladenpudding^(g)
mit Waldbeeren,
Knabbergemüse

MITTWOCH

Makkaroni^(aw)
mit Gemüse-Käsesoße^(g)
Tzatziki^(g)

Bunte Salatbowl
mit Ei und Oliven

Knabbergemüse,
Salat, Kerne

DONNERSTAG

Geflügel-Frikassee^(g,l)
mit Erbsen und Vollkornreis

**Wurzelgemüse-
Frikassee^(g,l)**
mit Erbsen und Reis

Knabbergemüse,
Salat, Kerne
Handobst

FREITAG

Wildlachs
in Honig-Senf-Soße^(g,i)
mit Zitronenknusper^(aw),
Spinat und Salzkartoffeln

Blumenkohl
in Honig-Senf-Soße^(g,i)
mit Zitronenknusper^(aw),
Spinat und
Salzkartoffeln

Knabbergemüse,
Salat, Kerne



Allergen-Kennzeichnung

a glutenhaltige Getreide	e Erdnüsse (-Erzeugnisse)
aw Weizen	f Soja (-Erzeugnisse)
ar Roggen	g Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)
ag Gerste	h Scheinfrüchte (Nüsse)
ah Hafer	i Sellerie (-Erzeugnisse)
ad Dinkel	j Senf (-Erzeugnisse)
ak Kamut	k Sesam (-Erzeugnisse)
b Krebstiere (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/l
c Eier (-Erzeugnisse)	m Lupinen (-Erzeugnisse)
d Fisch (-Erzeugnisse)	n Weichtiere (-Erzeugnisse)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	8 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoff	9 mit Süßungsmitteln
3 mit Antioxidationsmittel	10 enthält eine Phenylalaninquelle
4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Zuckerarten, Süßungsmitteln
5 geschwefelt	12 mit Zuckeraustauschstoffen
6 geschwärzt	13 mit Chinin
7 gewachst	14 mit Koffein

Lebensmittel-Inhaltsstoffe

R Rindfleisch
G Geflügelfleisch
F Fisch



TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET | NATÜRLICH SELBSTGEMACHT
REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD

SPEISEPLAN

03.10 bis 7.10.2022
(Kalenderwoche 40)

MONTAG

FEIER TAG

DIENSTAG

Blumenkohlsuppe^(g)
mit Zuckermais und
Vollkornbrot^(aw)

Bunte Gemüselasagne
mit Kräuterquark

Für beide Menüs:
Knabbergemüse, Handobst
Vanillepudding^(g) mit
Kirschen

MITTWOCH

Geflügel-Frikassee^(g,i)
mit Erbsen und
Salzkartoffeln

Gemüse-Frikassee^(g,i)
mit Erbsen und
Salzkartoffeln

Für beide Menüs:
Knabbergemüse, Salat,
Kerne, Handobst

DONNERSTAG

Käsespätzle^(aw,c,g)
mit geschmortem Kohl
und Zwiebeln

Weißes Bohnensüppchen⁽ⁱ⁾
mit Vollkornbrot^(aw)

Knabbergemüse, Salat, Kerne
Handobst

FREITAG

Vollkorn-Nudeln^(aw)
mit Tomaten-
Thunfischsoße⁽ⁱ⁾ dazu
schwarze Oliven^(e) &
geriebenen Käse^(g)

Vollkorn-Nudeln^(aw)
mit Linsen-Bolognese⁽ⁱ⁾
dazu schwarze Oliven^(e)
& geriebenen Käse^(g)

Für beide Menüs:
Knabbergemüse,
Salat, Kerne, Handobst



Fleisch



Vegetarisch



Fisch

MSC oder ASC

*Zu allen Salatangeboten gibt es wahlweise Joghurt^(g)- oder Essig-Öl-Dressing.

Allergen-Kennzeichnung

a glutenhaltige Getreide	e Erdnüsse (-Erzeugnisse)
aw Weizen	f Soja (-Erzeugnisse)
ar Roggen	g Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)
ag Gerste	h Scheinfrüchte (Nüsse)
ah Hafer	i Sellerie (-Erzeugnisse)
ad Dinkel	j Senf (-Erzeugnisse)
ak Kamut	k Sesam (-Erzeugnisse)
b Krebstiere (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/l
c Eier (-Erzeugnisse)	m Lupinen (-Erzeugnisse)
d Fisch (-Erzeugnisse)	n Weichtiere (-Erzeugnisse)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 8 mit Phosphat |
| 2 mit Konservierungsstoff | 9 mit Süßungsmitteln |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 mit Zuckerarten, Süßungsmitteln |
| 5 geschwefelt | 12 mit Zuckeraustauschstoffen |
| 6 geschwärzt | 13 mit Chinin |
| 7 gewachst | 14 mit Koffein |

Lebensmittel- inhaltsstoffe

- R Rindfleisch
G Geflügelfleisch
F Fisch



(BIO) = Bio-Produkt | Bio-Zertifikat DE-ÖKO-044

TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET | NATÜRLICH SELBSTGEMACHT
REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD