




Speiseplan 04.05. – 08.05.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Karottensuppe ^{g,12} Kaiserschmarrn ^{a,c,g} Apfelmus ²	Rinder-Gulasch  Reis Krautsalat ^{i,k}	Gnocchi ⁹ Tomatensoße ^{g,12,14} Bunter Salat ^{i,k}	Schöne Melusine  ^{g,14} Salzkartoffeln Blattsalat ^{i,k}	Reispfanne ^{a,f,12} mit Gemüse Gurkensalat ^{i,k}
Vegetarisch	Vollkost	Valess-Gulasch ^{a,c,g,7}	Vollkost	Vegetarische Melusine ^{f,i,14}	Vollkost
Ohne Schwein	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Vollkost
Dessert		Himbeer-Joghurt ⁹	Cookie-Trauben Dessert ^{a,g}	Saft	Süßes ^{OV}
Externe Kunden Dessert				Obst	Natur-Joghurt ⁹
	Abendessen Wohngruppen / Internat				Abendessen f. Sonntag
Vollkost	Wurst und Käse ^{OV} Frischkost	Kräuter-Quark ⁹ Kartoffel (auf Bestellung)	Wurst-Salat ^{i,k} 	Wohngruppen Kochabend	Grünländer ⁹ Maiskölbchen ⁸
Vegetarisch	Vollkost	Vollkost	Nudelsalat ^{g,i,k}		Vollkost
Ohne Schwein	Vollkost	Vollkost	Vollkost		Vollkost

Wir kochen mit diesen Fleischsorten



Rind



Geflügel



Schwein



Fisch

Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-007

Allergene: a – Gluten | b – Krebstiere | c – Ei | d – Fisch | e – Erdnüsse | f – Soja | g – Milch | h – Schalenfrüchte | i – Sellerie | k – Senf | l – Sesam | m – Schwefeldioxyd, Sulfid | n – Lupinen | o – Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 – Konservierungsstoffe | 2 – Antioxidantien | 3 – Geschmacksverstärker | 4 – Geschwefelt | 5 – Geschwärzt | 6 – Gewachst | 7 – Phospat | 8 – Süßungsmittel | 9 – Zuckerart + Süßungsmittel | 10 – kann abführend wirken | 11 – Phenylalanin | 12 – Farbstoffe | 13 – Azofarbstoffe | 14 – Schutzatmosphäre | OVP – Originalverpackt

