



Speiseplan 11.05. – 15.05.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Kichererbsen-Curry ^{h,8} Reis Blattsalat ^{i,k}	Brokkoli-Suppe ^g Buchteln ^{a,c,g,l} Vanillesoße ^g	Nudeln ^a Tomatensoße ¹² Reibekäse ^{g,14} Karottensalat ^{i,k}	Feiertag (Sommerfest) Internat: Schnitzelweckle ^a Salatgurke Süßes ^{OVP}	Beweglicher Ferientag
Vegetarisch	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Valess-Schnitzel ^{a,c,g,7}	
Ohne Schwein	Vollkost	Vollkost	Vollkost		
Dessert	Schokoladenpudding ^g		Apfelsaft		
Externe Kunden Dessert			Obst		Ravioli ^{a,k,f} Käsesoße ^{a,c,g,i,14} Blattsalat ^{i,k} Kompott
	Abendessen Wohngruppen / Internat				Abendessen f. Sonntag
Vollkost	Wurst und Käse ^{OVP} Frischkost	Chicken Haxen ^{a,f} Salat	Rührei ^c Tomate Roggenbrot ^a	Wohngruppen Kochabend	Ausgabe Donnerstag Brie-Käse ^{OVP} Mixed Pickles ^{8,9}
Vegetarisch	Vollkost	Valess-Schnitzel ^{a,c,g,7}	Vollkost		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 – Gewächst | 7 – Phospat | 8 – Süßungsmittel | 9 – Zuckerart + Süßungsmittel | 10 – kann abführend wirken | 11 – Phenylalanin | 12 – Farbstoffe | 13 – Azofarbstoffe | 14 – Schutzatmosphäre | OVP – Originalverpackt