





Speiseplan 19.08. – 23.08.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Spaghetti ^a vegetarische Bolognese ^{a,f} Blattsalat ^{i,k}	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage ^{g,m,2,12,14} Roggenbrötchen ^a	Hähnchencurry ^{a,f}  Reis Tomatensalat ^{i,k}	Hackbraten ^{a,c,k,12}  Kartoffelbrei ^{g,m,2,12,14} Kohlrabigemüse in Bechamelsoße ^{a,g,12}	Camembert ^{a,9} Preiselbeeren Gurkensalat ^{i,k}
Vegetarisch	Vollkost	Vollkost	Valess Geschnetzelt ^{a,f}	Plant Based Balls ^a	Vollkost
Ohne Schwein	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Vollkost
Dessert	Banane	Wackelpudding ¹²	Pfirsichkompott ⁹	Apfelschnitze	Naturjoghurt ⁹

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, Sulfit | n – Lupinen | o – Weichtiere

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