

Speiseplan vom bis 12.10. bis 16.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück¹	Haferflocken ^{G4} mit Milch ^L	Brot ^G , Butter ^L Tomaten und Mozzarella ^L	Brezel ^G mit Butter ^L	Brot ^G mit Leberwurst vom Rind ^{SEL}	Vollkornsemmel ^G mit Butter ^L und Käse ^L
Pürierte Kost	Haferflocken ^{G4} mit Milch ^L	Brot ^G mit Butter ^L und Veggieaufstrich	Brezel ^G mit Butter ^L	Brot ^G mit Leberwurst vom Rind ^{SEL}	Vollkornsemmel ^G mit Butter ^L und Käse ^L
Vegetarier	Haferflocken ^{G4} mit Milch ^L	Brot ^G ,Butter ^L Tomaten und Mozzarella ^L	Brezel ^G mit Butter ^L	Brot ^G mit Veggie-Aufstrich	Vollkornsemmel ^G mit Butter ^L und Käse ^L
Mittagessen	Bunte Fussili ^{G1} , Gemüseragout mit Erbsen ^{SEL} , gerieb. Käse, Salat ^{SEN}	Hähnchengeschnetzeltes ^{G1,E} , Karottengemüse ^{SEL} , Vollkornreis Obst	Süßkartoffelsuppe Vollkornbrot ^L , Ofenschlupfer ^{G,E,L} mit Fruchtmus	Linsen-Curry mit Blumenkohl, Couscous ^{G1} , Chinakohl-Salat ^{SEN} , Obst	Schupfnudeln, Kürbissobe ^L , Roe Beete Salat
Pürierte Kost	Bunte Fussili ^{G1} , Gemüseragout gerieb. Käse,	Hähnchengeschnetzeltes ^{G1,E} , Karottengemüse ^{SEL} , Vollkornreis	Süßkartoffelsuppe Ofenschlupfer ^{G,E,L} mit Fruchtmus	Linsen-Curry mit Blumenkohl, Couscous ^{G1} ,	Schupfnudeln, Kürbissobe ^L ,
Vegetarier	Bunte Fussili ^{G1} , Gemüseragout mit Erbsen ^{SEL} , gerieb. Käse, Salat ^{SEN}	Karottengemüse ^{SEL} , Vollkornreis Obst	Süßkartoffelsuppe Vollkornbrot ^L , Ofenschlupfer ^{G,E,L} mit Fruchtmus	Linsen-Curry mit Blumenkohl, Couscous ^{G1} , Chinakohl-Salat ^{SEN} , Obst	Schupfnudeln, Kürbissobe ^L , Roe Beete Salat
Brotzeit	Obst	Joghurt ^L mit Obst	Gemüsesticks mit Frischkäse ^L	Quark ^L mit Fruchtmus	Obstsalat
Pürierte Kost	Fruchtmus	Joghurt ^L mit Fruchtmus	Brot ^G mit Frischkäse ^L	Quark ^L mit Fruchtmus	Fruchtmus
Vegetarier	Obst	Joghurt ^L mit Obst	Gemüsesticks mit Frischkäse ^L	Quark ^L mit Fruchtmus	Obstsalat

Zu jeder Mahlzeit reichen wir Obst und Gemüse, Wasser und ungesüßten Tee. Wir verwenden vorwiegend Bio- und Regionale Lebensmittel.

Allergene und Zusatzstoffe sind einsehbar und liegen vor.

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten



Allergenenkennzeichnung

G Glutenthaltiges Getreide (Weizen ^{G1}, Roggen^{G2}, Gerste^{G3}, Hafer^{G4}, Dinkel^{G5}, etc.)

K Krebstiere

E Eier

F Fisch

N Erdnüsse

S Soja

L Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

SF Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, etc.)

SEL Sellerie

SEN Senf

SES Senfsamen

SD Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg

LU Lupinen

W Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamari, etc.)

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffen

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmittel

10 enthält Phenylalaninquelle