

Speiseplan vom bis 19.10. bis 23.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück²	Dinkelflocken ^{G5} mit Milch ^L	Brot ^G mit Butter ^L und Veggie-Aufstrich	Laugenstange ^G mit Gurke und Frischkäse natur ^L	Vollkornbrot ^G mit Butter ^L und Würstauflschnitt ^{SEL,SEN} (Geflügel/Rind)	Vollkornsemmel ^G mit Butter ^L und hartgekochtem Ei
Pürierte Kost	Dinkelflocken ^{G5} mit Milch ^L	Brot ^G mit Butter ^L und Veggie-Aufstrich	Laugenstange ^G mit Gurke und Frischkäse natur ^L	Brot ^G mit Butter ^L und Wurst ^{SEL} (Geflügel/Rind)	Brot ^G mit Butter ^L und hartgekochtem Ei
Vegetarier	Dinkelflocken ^{G5} mit Milch ^L	Brot ^G mit Butter ^L und Veggie-Aufstrich	Laugenstange ^G mit Gurke und Frischkäse natur ^L	Brot ^G mit Butter ^L und Veggie-Aufstrich	Vollkornsemmel ^G mit Butter ^L und hartgekochtem Ei
Mittagessen	Vollkorn Pennette ^{G1} , Linsen-Bolognese ^{SEL} gewürfelten Feta, Salat	Fleischbällchen in Tomatensoße ^{G1,E,L} , Gemüse ^{L,SEL} , Vollkornreis, Obst	Minestrone ^{SEL} mit Suppennudeln ^{G,E,L} , Vollkornbrot ^G , Apfelschnee ^L	Gnocchi ^L Möhren- Kichererbsensoße ^{G,L} Salat, Obst	Fischstäbchen ^{G,E,L} Spinat ^{SEL} Kartoffel
Pürierte Kost	Vollkorn Pennette ^{G1} , Linsen-Bolognese ^{SEL} gewürfelten Feta,	Fleischbällchen in Tomatensoße ^{G1,E,L} , Gemüse ^{L,SEL} , Vollkornreis,	Minestrone ^{SEL} mit Suppennudeln ^{G,E,L} , Apfelschnee ^L	Gnocchi ^L Möhren- Kichererbsensoße ^{G,L}	Fischstäbchen ^{G,E,L} Spinat ^{SEL} Kartoffel
Vegetarier	Vollkorn Pennette ^{G1} , Linsen-Bolognese ^{SEL} gewürfelten Feta, Salat	Tomatensoße ^{G1,E,L} , Gemüse ^{L,SEL} , Vollkornreis, Obst	Minestrone ^{SEL} mit Suppennudeln ^{G,E,L} , Vollkornbrot ^G , Apfelschnee ^L	Gnocchi ^L Möhren- Kichererbsensoße ^{G,L} Salat, Obst	Spinat ^{SEL} Kartoffel
Brotzeit	Obst	Haferflocken ^{G2} mit Joghurt ^L	Gemüsesticks und Käse ^L	Linsenwaffel und Fruchtmus	Milchshake ^L mit Obst
Pürierte Kost	Fruchtmus	Haferflocken ^{G2} mit Joghurt ^L	Fruchtmus und Käse ^L	Linsenwaffel und Fruchtmus	Milchshake ^L mit Obst
Vegetarier	Obst	Haferflocken ^{G2} mit Joghurt ^L	Gemüsesticks und Käse ^L	Linsenwaffel und Fruchtmus	Milchshake ^L mit Obst

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