

Speiseplan vom bis 26.10. bis 30.10.2026

	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	Vollkorn Pasta ^{G1} Tomatensoße mit Basilikum ^{SEL} , Geriebener Käse ^L Salat ^{SEN}	Putengeschnetzeltes ^{SEL} Karottengemüse ^L , Vollkornreis Obst	Brokkolisuppe ^{G,L,SEL} , Dinkelbaguette ^G Tiramisu ^L	Serviettenknödel mit Spinat ^{G1,E,L} , leichte Käsesoße ^{G,L} , Karotten-Apfel-Salat Obst	Kartoffelgratin ^L Mischgemüse ^{SEL}
Pürierte Kost	Vollkorn Pasta ^{G1} Tomatensoße mit Basilikum ^{SEL} , Geriebener Käse ^L	Putengeschnetzeltes ^{SEL} Karottengemüse ^L , Vollkornreis	Brokkolisuppe ^{G,L,SEL} , Tiramisu ^L	Serviettenknödel mit Spinat ^{G1,E,L} , leichte Käsesoße ^{G,L} ,	Kartoffelgratin ^L Mischgemüse ^{SEL}
Vegetarier	Vollkorn Pasta ^{G1} Tomatensoße mit Basilikum ^{SEL} , Geriebener Käse ^L , Salat	Karottengemüse ^L , Vollkornreis Obst	Brokkolisuppe ^{G,L,SEL} , Dinkelbaguette ^G Tiramisu ^L	Serviettenknödel mit Spinat ^{G1,E,L} , leichte Käsesoße ^{G,L} , Karotten- Apfel-Salat, Obst	Kartoffelgratin ^L Mischgemüse ^{SEL}
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 Glutenhaltiges 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