

KW35 SPEISENPLAN 24.08.-30.08.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker	Röstkartoffeln mit Kräuterquark dazu Mischgemüse 	Rinderfrikadellen ^{Aa,C,I,J} mit Paprikagemüse dazu Tomatenreis 	Käsespätzle ^{Aa,G} mit Röstzwiebeln ^{Aa} 	Fischragout ^{D,G,J} in Senf-Spinat Sauce dazu Kartoffeln oder Reis 	Reis-Gemüsepfanne mit Hirtenkäse ^G dazu Tzatziki ^G 
Leicht & Lecker	Pasta Buffet ^{Aa} 	Pfannkuchen ^{Aa,C,G} mit Apfelmus, Zimt & Zucker oder Ahornsirup 	Pasta Buffet ^{Aa} 	Gemüse Eintopf mit Bohnen, Paprika und Knoblauch 	Pasta Buffet ^{Aa} 
Unser Salat	Täglich wechselndes Salatbuffet mit hausgemachtem Dressing (Deklaration wird bereit gestellt)				
Unser Dessert	Frisches Obst	Frisches Obst	Bananen-Milchshake ^G	Fruchtjoghurt ^G	Frisches Obst

LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Piktogramme



Grüner Teller



Vegetarisch



Vegan



Geflügel



Fisch



Rind



Schwein



Lamm



Wild

Trotz sorgfältiger Herstellung und Deklaration können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

Zusatzstoffe		Allergene			
1	mit Farbstoff	A	Glutenhaltiges Getreide:	H	Schalenfrüchte:
2	mit Konservierungsstoff	Aa	Weizen	Ha	Mandel
3	mit Antioxidationsmitteln	Ab	Roggen	Hb	Haselnuss
4	mit Geschmacksverstärkern	Ac	Gerste	Hc	Walnuss
5	geschwefelt	Ad	Hafer	Hd	Cashewnuss
6	geschwärzt	Ae	Dinkel	He	Pecanuss
7	gewachst	Af	Khorasan-Weizen	Hf	Paranuss
8	mit Phosphat	B	Krebstiere	Hg	Pistazie
9	mit Süßungsmitteln	C	Eier	Hh	Macadamianuss/ Queenslandnuss
10	enthält eine Phenylalaninquelle	D	Fisch	I	Sellerie
		E	Erdnüsse	J	Senf
		F	Soja	K	Sesamsamen
		G	Milch	L	Schwefeloxid und Sulfite
				M	Lupine
				N	Weichtiere

