

Speiseplan

in der Woche vom 9. bis 13. Februar 2026



	Vollkost	Vegetarisch	
Montag	Tortellini an einer Schinkensahnesoße Salat Naturjoghurt 1,6,Aa,G	Tortellini an einer Sahnensoße Salat Naturjoghurtz 1,6,Aa,G	
Dienstag	Klare Suppe mit Einlage Buchteln mit Vanillesoße 4,6,Aa,C,G	Klare Suppe mit Einlage Buchteln mit Vanillesoße 4,6,Aa,C,G	
Mittwoch	Bratwurst vom Schwein (alternative Rindswurst) mit Kartoffelbrei und Blaukraut 5,G,I	Vegetarische Bratwurst mit Kartoffelbrei und Blaukraut 5,G,I	
Donnerstag	Lasagne mit Spinat und Tomaten Salat 4,Aa,C,I,J	Lasagne mit Spinat und Tomaten Salat 4,Aa,C,I,J	
Freitag	Gemüsefrikadelle mit Reis und Zucchinigemüse Aa,C,G	Gemüsefrikadelle mit Reis und Zucchinigemüse Aa,C,G	

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig

Kennzeichnung Allergene: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae, Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte: Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashewnuss, He Pekannuss, Hg Pistazie, Hh Macadamianuss, Hl Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeloxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.

Rückmeldung an die Küche: _____



Scan den QR-Code und bewerte unser Essen.