

Speiseplan

in der Woche vom 22. bis 26. September 2025



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat Obst Aa,C,G	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat Obst Aa,C,G	
Dienstag	Hackbällchen mit Tomatenreis und Zaziki Fruchtquark 1,4,Aa,C,G,I,J	Hackbällchen mit Tomatenreis und Zaziki Fruchtquark 1,4,Aa,C,G,I,J	
Mittwoch	Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln und Dip Eis D,Aa,C,G,	Vegetarische Frikadelle mit Salzkartoffeln und Dip Eis Aa,F,C,G	
Donnerstag	Bratwurst vom Schwein (alternativ: Rindswurst) mit Kartoffelbrei und Blaukraut 2,6,G	Vegetarische Bratwurst mit Kartoffelbrei und Blaukraut 2,6,G	
Freitag	Klare Suppe mit Einlagen Reisbrei mit Sauerkirschen G,I	Klare Suppe mit Einlagen Reisbrei mit Sauerkirschen G,I	

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, Hi Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.

Rückmeldung an die Küche: _____



Scan den QR-Code und bewerte unser Essen.