




<b>Montag:</b>	Kartoffelgratin <sup>g,2,15</sup> mit Erbsen-Möhren-Gemüse Gemüsesticks	 <p><b>Zusatzstoffe</b>                  2) mit Farbstoff                  15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p><b>Allergene</b>                  a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                      a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer                  b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                  c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse                  d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse                  e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse                  f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse                  g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse                  h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse                      h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse                      h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse                  i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse                  j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse                  k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse                  l) Schwefeldioxid und Sulphite &gt;10 mg/kg oder 10mg/l                  m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse                  n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
<b>Dienstag:</b>	Gebratener Seelachs <sup>d</sup> mit Tomatenreis und Zucchini-Senfsoße <sup>a,j</sup> , Gurkensalat Obst	
<b>Mittwoch:</b>	Kartoffel-Karotteneintopf <sup>g</sup> mit Putenwürfeln, Schokopudding <sup>g</sup>	
<b>Donnerstag:</b>	Bio-Spaghetti <sup>a</sup> mit Gemüsesoße (Zucchini, Mais, Paprika) und Sonnenblumenkernen, Obstsalat	
<b>Freitag:</b>	Spinatknödel <sup>a,c,g</sup> mit feiner Pilzrahmsoße <sup>a,g</sup> Bananen-Nuss-Quark <sup>g</sup>	

Wir verwenden für die Würzung unserer Speisen ausschließlich Produkte biologischen Ursprungs.  
 Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

<b>Montag:</b>	Blumenkohlcremesuppe <sup>g</sup> Handgezogener Topfenstrudel <sup>a,g</sup> mit Vanillesoße <sup>g</sup>	 <p><b>Keines der Gerichte in diesem Speiseplan enthält Zusatzstoffe.</b></p> <p><b>Allergene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer</li> <li>b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse</li> <li>i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>l) Schwefeldioxid und Sulphite &gt;10 mg/kg oder 10mg/l</li> <li>m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> </ul>
<b>Dienstag:</b>	Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein <sup>a,c</sup> Kartoffel-Gurkensalat Obst	
<b>Mittwoch:</b>	Putengulasch <sup>a</sup> mit Spätzle <sup>a,c</sup> Salat mit Joghurtdressing <sup>g</sup> Bananen-Schoko-Joghurt <sup>g,f</sup>	
<b>Donnerstag:</b>	Seelachsfilet <sup>d</sup> Mediterraner Art mit Tomatensoße <sup>a,g</sup> und Kartoffelbrei <sup>g</sup> Paprika-Mais-Salat mit Essig&Öl-Dressing Obst	
<b>Freitag:</b>	Kartoffelgnocchi <sup>c</sup> mit Käsesoße <sup>a,g</sup> Gemüsesticks Multivitaminquark <sup>g</sup>	

Wir verwenden für die Würzung unserer Speisen ausschließlich Produkte **biologischen** Ursprungs.  
 Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

<b>Montag:</b>	Brokkolicremesuppe <sup>g</sup> Kartoffeltaschen mit Frischkäse- Kräuterfüllung <sup>g</sup> Gemüsesticks	 <p><b>Zusatzstoffe</b>                  2) mit Farbstoff                  15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p><b>Allergene</b>                  a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                      a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer                  b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                  c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse                  d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse                  e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse                  f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse                  g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse                  h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse                      h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse                      h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse                  i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse                  j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse                  k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse                  l) Schwefeldioxid und Sulphite &gt;10 mg/kg oder 10mg/l                  m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse                  n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
<b>Dienstag:</b>	Bio-Vollkornpenne <sup>a</sup> mit Rindfleisch- Gemüsebolognese <sup>a</sup> und geriebener Käse <sup>g,2,15</sup> Obstsalat	
<b>Mittwoch:</b>	Kartoffel-Gemüseauflauf überbacken mit Käse <sup>c,g,2,15</sup> , Gurkensalat Schokopudding <sup>g</sup>	
<b>Donnerstag:</b>	Fischroulade mit Brokkoli-Käsefüllung <sup>a,d,g,j,2</sup> , Bio-Reis, Kräuter-Tomatensoße <sup>a</sup> , Obst	
<b>Freitag:</b>	Rührei <sup>c</sup> mit Spinat <sup>a,g</sup> und Salzkartoffeln Orangen-Joghurtspeise <sup>g</sup>	

Wir verwenden für die Würzung unserer Speisen ausschließlich Produkte biologischen Ursprungs.  
 Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

<p><b>Montag:</b></p>	<p>Kartoffelschupfnudeln <sup>a,c</sup> mit Apfelmus Gemüsesticks</p>	<div data-bbox="1541 261 1966 576" data-label="Image"> </div> <p><b>Zusatzstoffe</b> 15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p><b>Allergene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer</li> <li>b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse</li> <li>i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>l) Schwefeldioxid und Sulphite &gt;10 mg/kg oder 10mg/l</li> <li>m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> </ul>
<p><b>Dienstag:</b></p>	<p>Makkaroni-Bolognese-Auflauf <sup>a)</sup> überbacken mit Mozzarella-Käse <sup>g,15</sup> Salat mit Essig&amp;Öl-Dressing, Obst</p>	
<p><b>Mittwoch:</b></p>	<p>Gulaschsuppe nach Art des Hauses <sup>a</sup> mit Rindfleisch und Semmel <sup>a,k</sup> Beerenjoghurt <sup>g</sup></p>	
<p><b>Donnerstag:</b></p>	<p>Feines Hühnerfrikassee <sup>a,g</sup> mit Gemüseeinlage, dazu Bio-Vollkornreis Salat mit Joghurt-Dressing <sup>g</sup> Obst</p>	
<p><b>Freitag:</b></p>	<p>Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>a,c,g</sup> und Gorgonzolasoße <sup>a,g</sup> Gemüsesticks</p>	

Wir verwenden für die Würzung unserer Speisen ausschließlich Produkte **biologischen** Ursprungs.  
Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.