



Speiseplan vom 18. bis 22. August 2025

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Bio Vollkorn- Nudeln (a) mit Tomatensoße(g) und Parmesan(g) zum drüber streuen, Obst	a, g
	Dienstag	Geflügelgeschnetzeltes(g) (Veg: Gemüsegeschnetzeltes(f, g)) „Zürcher Art“ mit Langkornreis und Karottensalat	g (Veg: f, g)
	Mittwoch	Ofenkartoffeln vom Bauern aus der Region mit Kräuterquark(g) und einem gemischtem Salat	g
	Donnerstag	Geflügelschnitzel(a) (Veg: Gemüseschnitzel(a, c)) mit Erbsen und Möhren in Rahmsauce(g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	a, c, g (Veg: a, c, g)
	Freitag	Vegetarischer Bauernhacktopf(-) (mit Sojahackfleisch(f)) mit Paprika, Vollkornbaguette(a) und Johannisbeerquarkspeise(g)	a, g (Veg: a, f, g)

Allergene Stoffe

- a. Glutenhaltiges Getreide (Hafer, Roggen, Weizen, Gerste)
- 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 (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Sulphide
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse