



Speiseplan vom 05. bis 09. Januar 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Bio Vollkornnudeln (a) mit Mascarpone- Tomatensoße (g), Obst	a, g
	Dienstag	Milchreis(g) mit Apfelmus, Rohkost	g
	Mittwoch	Paniertes MSC Seelachsfilet(a, d) (Veg: Gemüsebratling(a, c, i)) mit gebuttertem Gemüse(g) und Kartoffelstampf(g) vom Bauern aus der Region	a, d, g (Veg: a, c, g, i)
	Donnerstag	Käsespätzle(a, c, g) mit Röstzwiebeln(a) und einem gemischtem Salat mit Joghurt- Mandarindressing(g)	a, c, g
	Freitag	„Bauerntopf“ mit Rinderhackfleisch aus der Region (Veg: mit Bio Sonnenblumenhack(i, j)) mit Paprika, Möhren und Langkornreis, Birnenquarkspeise(g)	g (Veg: g, i, f)

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