



Speiseplan vom 03. bis 07. August 2026 (5. Ferienwoche)

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Kartoffelcremsuppe(g, i) mit Gemüseeinlage(i), halbem Brötchen(a-Weizen) und Stracciatellajoghurt(g)	a, g, i
	Dienstag	Putengulasch(g, i) (Veg: Soja-Gemüsegulasch (f, g, i)) mit Gemüseeinlage und Eierspätzlen(a-Weizen, c) sowie einem gemischtem Salat	a, c, g, i (Veg: a, c, f, g, i)
	Mittwoch	Bio Nudeln(a-Weizen) mit Pesto Sahnesoße(g), Obst	a, g
	Donnerstag	Rührei(c) mit Rahmspinat(g) Und Salzkartoffeln Vom Bauern aus der Region	c, g
	Freitag	Hausgemachte Fischfrikadelle (a-Weizen, c, d, i) (Veg: Gemüsebratling (a-Weizen, c, i) mit Tomaten- Sahnesoße(g) Bio Reis und Rohkost	a, c, d, g, i (Veg: a, c, g, i)

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