



Speiseplan vom 14. bis 18. September 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Bio Nudeln (a- Weizen) mit Tomaten- Sahnesoße(g), Parmesan(g) zum drüber streuen und Obst	a, g
	Dienstag	Paniertes MSC Seelachfilet(a-Weizen,d) (Veg: Gemüsebratling a-Weizen, c, i) mit gebuttertem Gemüse(g) und Kartoffelstampf(g) vom Bauern aus der Region, Apfel- Zimt Quarkspeise(g)	a, d, g (a, c, g, i)
	Mittwoch	Käsespätzle(a- Weizen, c, g) mit Röstzwiebeln(a-Weizen) und einem gemischtem Salat mit Waldfruchtdressing	a, c, g
	Donnerstag	Gefügelbratwurst(-) (Veg: vegt. Bratwurst(-)) mit Blumenkohl in Rahmsauce(g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	g
	Freitag	Bauernhacktopf mit Bio Sonnenblumenkernhack, Möhre und Paprika, Bio Langkornreis und Rohkost	- (Keine Allergen enthalten)

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