



Speiseplan vom 05. bis 09. Oktober 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Bio Nudeln (a- Weizen) mit Linsenbolognese (g, i) Obst	a, g, i
	Dienstag	Karottencremsuppe(g, i) mit Gemüseeinlage(i), einem Brötchen(a-Weizen) und hausgemachtem Schokoladen- Sahnepudding(g)	a, g, i
	Mittwoch	Geflügelgeschnetzeltes(g) (Veg: Gemüsegeschnetzeltes(f, g)) „Zürcher Art“ mit Bio Langkornreis und einem gemischtem Salat	g (Veg: f, g)
	Donnerstag	Paniertes MSC Seelachsfilet(a-Weizen, d) (Veg: Gemüsebratling(a-Weizen, c, i)) mit hausgemachter Remouladensoße (c, g), gebuttertem Gemüse(g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	a, d, c, g (Veg: a, c, g, i)
	Freitag	Milchreis(g) mit Apfelmus, Rohkost	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