

# Speiseplan



Woche vom 12/5/25 Bis 16/5/25

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittags- teller	Rührei (c,g) mit Spinat dazu Kartoffeln oder Hirse (h,k)	Grilltag  Geflügelbratwurst (G)  Brötchen (aw)  Maiskolben  Gemüse und Obstbuffet	Grünkern – Karotten – Taler (aw,h,k,f) mit Schnittlauchsoße (aw) dazu Möhrengemüse und Reis (h,k) oder Couscous (h,k)	Spargelsuppe mit Kräutercroutons (aw)	Schlemmerfilet a la Bordelaise (F) (aw) mit Dillsoße (aw) dazu Gurkengemüse und Kartoffeln oder Bulgur (aw,h,k,f)
vegetarisch oder vegan		vegetarische Bratwurst (f)			Mais – Karotten – Taler (aw)
Brot				Brötchen (aw)	
täglich saisonales Salatbuffet, Obst					

Alle unsere Speisen sind BIO-Erzeugnisse/alle Zutaten und Bestandteile stammen aus zertifizierter BIO-Produktlinie.

Fisch der Firma Demeter Felderzeugnisse sind aus nachhaltigem zertifiziertem Wildfang und als solche keine BIO-Produkte im eigentlichen Sinn.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, wie Farb-, Konservierungsstoffe oder Süßungsmittel und Geschmacksverstärker verwenden wir grundsätzlich nicht.

In unserem Essen sind Lebensmittelinhaltsstoffe und Allergene enthalten entsprechend der Kennzeichnung.

Allergene				Lebensmittelinhaltsstoffe	
aw	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	h	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	F	Fisch
ar	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	ii	Sellerie (-erzeugnisse)	MSC-Siegel	Aus nachhaltigem Fischfang
b	Krebstiere (-erzeugnisse)			G	Geflügel
C	Eier (-erzeugnisse)	j	Senf (-erzeugnisse)	L	Lamm
d	Fisch (-erzeugnisse)	k	Sesam (-erzeugnisse)	R	Rind
E	Erdnüsse (-erzeugnisse)	l	Schwefeloxid und Sulfite >10 mg/kg/1	<b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	
f	Soja (-erzeugnisse)	m	Lupinen (-erzeugnisse)	10	Phenylalaninquelle
g	Milch (-erzeugnisse)	n	Weichtiere (-erzeugnisse)		

