

Speiseplan



Woche vom 26/5/25 Bis 30/5/25

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittags- teller	Kabeljau gedünstet (F) mit Spinatsoße (aw) dazu Reis (h,k) oder Couscous (h,k) und Gurkensalat	Schupfnudeln (aw) oder Gnocchi (Kartoffelnudeln) (aw) mit Tomatensoße (aw) dazu Früchtequark (g)	Kartoffelsuppe mit Suppengemüse (Karotten,Lauch,Sellerie) (i)	Himmelfahrt	Hort geschlossen
vegetarisch oder vegan	Lupinenfilet (m)				
Brot			Landbrot (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 zertifizierten 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)			MSC-Siegel	Aus nachhaltigem Fischfang
b	Krebstiere (-erzeugnisse)	ii	Sellerie (-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	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	
f	Soja (-erzeugnisse)	m	Lupinen (-erzeugnisse)	10	Phenylalaninquelle
g	Milch (-erzeugnisse)	n	Weichtiere (-erzeugnisse)		