

Speiseplan



Woche vom 28/4/25 Bis 2/5/25

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittags- teller	Spaghetti (aw) oder Couscous (h,k) mit Tomatensoße (aw) dazu Früchtequark (g)	Königsberger Klopse (R) (aw) mit Kapernsoße (aw) dazu Kartoffelpüree (g) oder Vollkornreis (h,k) und Karottensalat	Kichererbseneintopf mit Suppengemüse (Karotten,Lauch,Sellerie) (i)	Maifeiertag	Hort geschlossen
vegetarisch oder vegan		Tofuklopse (f)			
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)			MSC-Siegel	Aus nachhaltigem Fischfang
b	Krebstiere (-erzeugnisse)	ii			
C	Eier (-erzeugnisse)	j	Senf (-erzeugnisse)	G	Geflügel
d	Fisch (-erzeugnisse)	k	Sesam (-erzeugnisse)	L	Lamm
E	Erdnüsse (-erzeugnisse)	l	Schwefeloxid und Sulfite >10 mg/kg/1	R	Rind
f	Soja (-erzeugnisse)	m	Lupinen (-erzeugnisse)	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	
g	Milch (-erzeugnisse)	n	Weichtiere (-erzeugnisse)	10	Phenylalaninquelle