

Speiseplan

Woche vom 8/12/25 bis 12/12/25



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittags-teller	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung (aw) mit Mie Nudeln (aw) oder Reis (h,k) dazu Karotten und Süß – saure – Soße (f)	Grillkäse (g) oder Karottensticks (aw) dazu grüne Soße (aw) und Vollkornreis (h,k) Oder Bulgur (aw,h,k,f)	Rinderbraten (R) mit brauner Bratensoße (aw) dazu Rotkohl und Semmelknödel oder Couscous (h,k)	Kartoffelsuppe mit Suppengemüse (Sellerie,Karotten,Lauch)	Fischfrikadelle gebraten (F) mit Zitronensoßen dazu Brokkoli und Kartoffelpüree (g) oder Reis (h,k)
vegetarisch oder vegan			Gemüsebraten (aw) (Möhren,Lauch,Erbsen)		Linsenbratling (aw,k,h,e)
Brot				Brötchen (aw)	

ständig saisonales Salatbüffet, 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 Lebensmittelinhaltstoffe und Allergene enthalten entsprechend der Kennzeichnung.

Allergene			Lebensmittelinhaltstoffe		
aw	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	h	Schalenfrüchte, namentlich 1Mandeln, 2Haselnüsse, 3Walnüsse, 4Cashewnüsse, 5Pecannüsse, 6Pistazien, 7Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	F	
ar	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)			MSC-Siegel	
b	Krebstiere (-erzeugnisse)	ii	Sellerie (-erzeugnisse)	Aus nachhaltigem Fischfang	
C	Eier (-erzeugnisse)	j	Senf (-erzeugnisse)	Geflügel	
d	Fisch (-erzeugnisse)	k	Sesam (-erzeugnisse)	Lamm	
E	Erdnüsse (-erzeugnisse)	l	Schwefeloxid und Sulfite >10 mg/kg/1	Rind	
f	Soja (-erzeugnisse)	m	Lupinen (-erzeugnisse)	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	
g	Milch (-erzeugnisse)	n	Weichtiere (-erzeugnisse)	10	Phenylalaninquelle