

Speiseplan

Woche vom 15/12/25 bis 19/12/25



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittags-teller	Milchreis (g,h,k) mit Apfelmus und Zucker/Zimt	Seelachs paniert (F) (aw) mit Tomatensoße (aw) dazu Vollkornnudeln (aw) oder Hirse (h,k) und Gurkensalat	Linsen – Flafel (aw,h,k,e) mit Kräuterquark (g) oder Kräutersoße (aw) dazu Reis (h,k) oder Bulgur (aw,h,f)	Hähnchengeschnetzeltes (aw) mit Rotkohl und Kartoffeln oder Couscous (h,k)	Weißer Bohneneintopf (h,k,f,e) mit Suppengemüse (Karotten,Lauch,Sellerie) (i)
vegetarisch oder vegan	Gemüseeintopf mit Suppengemüse (Karotten,Sellerie,Lauch) (i)	Gemüsebratling (aw)		Sojageschnetzeltes (f)	
Brot					Weißbrot (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, 5Pecanüsse, 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	