

Speiseplan



Woche vom 2/3/26 bis 6/3/26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittags-teller	Grillkäse (g) oder Karottensticks mit Kräutersoße (aw) dazu Maisgemüse und Kartoffeln oder Bulgur (aw,h,k,f)	Fischfrikadelle gebraten (F) (aw) mit Zitronensoße (aw) dazu Brokkoli und Reis (h,k) oder Couscous (h,k)	Rinderbraten (R) mit brauner Bratensoße (aw) dazu Rotkohl und Kartoffeln oder Spätzle (aw)	Rote Linsenbolognese (aw,h,k,e) mit Spaghetti (aw) oder Vollkornreis (h,k) dazu Reibekäse (Gouda) und Rote Bete	Möhreneintopf mit Suppengemüse (Karotten,Lauch,Sellerie) (i)
vegetarisch oder vegan		Linsenbratling (aw,h,k,e)	Gemüsetofubraten (aw,f) (Karotten,Erbsen,Lauch)		
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 1Mandeln, 2Haselnüsse, 3Walnüsse, 4Cashewnüsse, 5Pecanüsse, 6Pistazien, 7Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	F	Fisch
ar	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	ii	Sellerie (-erzeugnisse)	MSC-Siegel	Aus nachhaltigem Fischfang
b	Krebstiere (-erzeugnisse)				
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

