



Speiseplan



Woche vom 23/3/26 bis 27/3/26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittags-teller	Gnocchi (Kartoffelnudeln) oder Schupfnudeln (aw) mit Tomatensoße (aw) dazu Fruchtquark	„Döner“ Pita Brot (aw) mit Hähnchenstreifen (G) und Eisberg, Tomate, Gurke dazu Ketchup/Mayonnaise (g)	Kabeljau gegrillt (F) mit Senf – Dillsoße (aw,i) dazu Kartoffelpüree (g) oder Vollkornreis (h,k) und Gurkensalat	Linseneintopf (aw,h,k,e) mit Suppengemüse (Karotten,Lauch,Sellerie) (i)	Blumenkohl überbacken (g) (Gouda) mit Sahnesoße (g,aw) dazu Brokkoli und Kartoffeln oder Couscous (h,k)
vegetarisch oder vegan		Pita Brot (aw) mit Lupinenstreifen (f)	Polenta – Gemüse – Taler		
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 1Mandel, 2Haselnüsse, 3Walnüsse, 4Cashewnüsse, 5Pecanüsse, 6Pistazien, 7Macadamia- 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		
f	Soja (-erzeugnisse)	m	Lupinen (-erzeugnisse)	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	
g	Milch (-erzeugnisse)	n	Weichtiere (-erzeugnisse)	10	Phenylalaninquelle