

Unser Speiseplan

für die Woche vom 10.11. – 14.11.2025



Blumenkohlsuppe ^b
Köttbullar ^{a1}, Schwenkkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren
Obst der Saison



Vegane Köttbullar ^{a1}, Schwenkkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren



Gemüsesuppe mit Nudeln ^{a1, b}
Jägerschnitzel, Reis, Pilzsoße
Obst der Saison



Semmelknödel ^{a1} mit Pilzsoße



Tomatensuppe
Gemüselasagne ^{a1, i}
Obst der Saison



Pfannkuchensuppe ^{a1, e, i}
Fischilet Bordelaise ^{a1}, Salzkartoffeln, Frankfurter Grüne Soße
Obst der Saison



Gemüse-Bulgur-Taler, Salzkartoffeln, Frankfurter Grüne Soße



Maultaschensuppe ^{a1}
Obst



Germknödel mit Vanillesoße ^{a1, e, i}

JEDEN TAG HABEN WIR EIN REICHHALTIGES SALATBUFFET!

**AUS WIRTSCHAFTLICHEN UND NACHHALTIGEN GRÜNDEN BEHALTEN WIR UNS
ÄNDERUNGEN IN DER SPEISEFOLGE VOR!**



Tagesgericht



vegetarisches Gericht

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) unter Schutzatmosphäre verpackt, 9) Süßungsmittel, 11) mit einer Zuckerart, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) kann abführend wirken, 14) koffeinhaltig, 15) chininhaltig, 16) Kochsalz, 17) Zucker, a) glutenhaltig, b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Sesam, e) Eier, f) Krustentiere, g) Schalenfrüchte, h) Soja, i) Milch einschl. Laktose, j) Fisch, k) Senf, l) Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, g1) Mandeln, g2) Haselnüsse, g3) Walnüsse, g4) Cashew, g5) Pecannüsse, g6) Paranüsse, g7) Pistazie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse