

Unser Speiseplan

für die Woche vom 23.02. – 27.02.2026

Mo



Kartoffelsuppe b mit ein paar Wiener vom Schwein, Vollkornbrötchen a1

Obst der Saison



Apfelstrudel a1 mit Vanillesoße i

Dü



Möhrensuppe b

Gemüse-Nudel-Auflauf a1, b, i

Fruchtjoghurt i



Mi



Pfannkuchensuppe a1, b, e, i

Schweinelachse, Kartoffelgratin i, Wintergemüse b

Apfeltiramisu a1, i



Gemüsekrusti b, Kartoffelgratin i, Wintergemüse b

Do



Tomatensuppe b

Reis, Lachs-Sahne-Soße i

Sanfter Engel i



Gebratener Reis Chop Suey

Fr



Gnocchi a1, Spinat-Käse-Soße i

Obst



JEDEN TAG HABEN WIR EIN REICHHALTIGES SALATBUFFET!

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



Tagesgericht



vegetarisches Gericht

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärtzt, 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) Paranissle, g7) Pisatzie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenenlandnüsse