Unser Speiseplan

für die Woche vom 09.11. – 13.11.2026

Mo

Kohlrabisuppe b
Hühnerfrikassee mit Reis
Quarkspeise i

Blumenkohl-Erbsen-Curry, Jasminreis

Di

Klößchensuppe, a1, b
Putengyros, Knoblauchkartoffeln
Obst der Saison

Veganes Gyros, Knoblauchkartoffeln

Mi

Kartoffel-Lauch-Suppe b
Lasagne a1, i,
Cremedessert i,

Gemüselasagne a1, i

Do

Klare Brühe mit Einlage b
Eintopf mit Rinderhack b,
Joghurt i

Reibekuchen a1,e Apfelmus

Fr

Schoko-Germknödel a1, e, i Vanillesoße i
Dessert

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) 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) Pisatzie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse