

Speiseplan vom 01.09. bis 04.09.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 01.09.2025	Schwäbische Linsensuppe (Linsen, Möhren, Porree, Sellerie, Blumenkohl, Kohlrabi, Spätzle) Dinkelvollkornbrötchen	g.	Joghurt ohne Frucht	g.
Dienstag 02.09.2025	Pfannkuchen mit Blattspinat und Mozzarella gefüllt Bauernsalat (Tomaten, Schlangengurken, Hirtenkäse, Mais, Eisbergsalat, rote Zwiebeln, Essig und Öl)	a1.c.g.(f.) g.	Kirschgrütze mit Vanille Creme	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 03.09.2025	Backfisch (Seelachs) Kartoffelgratin Gedämpftes buntes Möhrengemüse (gelbe und orange Möhrenscheiben)	d.a1.c. g.(l.) (g.)	Schokopudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 04.09.2025	Puten – Curry - Geschnetzertes (Putenfleisch, Zwiebeln, Pfirsich, Lauchzwiebeln) Vollkornreis Schlangengurkensticks	a1.c.(g.) a5.	Obstkorb	(1.)

Speiseplan vom 08.09. bis 11.09.2025

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 08.09.2025	Broccoli – Creme – Suppe (Broccoli, Kartoffeln, Milch, Sahne) Dinkelvollkorn Brötchen	g. a5.	Obstkorb	(1.)
Dienstag 09.09.2025	Hähnchenschnitzel unpaniert Vollkornnudeln Tomatensoße	a1.(c.f.) (g.)	Karamellpudding	g.a1.1. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 10.09.2025	Falafel Bällchen (Kichererbsen Bällchen) Kartoffelpüree Bunte Blattsalate mit Joghurt Dressing	a1. g.(l.) g.	Milchreis mit Zimt und Zucker	g.
Donnerstag 11.09.2025	Lachsfilet mit Kräuterrahm Bratkartoffeln Gurkensalat mit Essig – Öl - Kräuterdressing	d.g. (l.)	Bananen Quark	(g.)

Speiseplan vom 15.09. bis 18.09.2025

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 15.09.2025	Seelachs Grillfilet Sesamkartoffeln Bunte Blattsalate mit saure Sahne Dressing	d. k.(l.) g.	Joghurt mit Pfirsich	g.
Dienstag 16.09.2025	Vegetarische Erbsensuppe (Erbsen, Kartoffeln, Möhren, Porree, Sellerie) Laugenstange	(l.) a1.	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 17.09.2025	Italienisches Hühnerfrikassee (Hühnerfleisch, Erbsen, Möhren, Tomaten, Milch und Sahne) Vollkornreis	g.	Gries Pudding mit Kirschen	g.a1.
Donnerstag 18.09.2025	Krautfleckerl (Vollkornnudeln, Spitzkohl, Hirtenkäse) Bauernsalat (Tomaten, Schlangengurken, Mais, Eisbergsalat, Essig und Öl)	a1.g.(c.f.)	Grüne Götterspeise mit Vanille Creme	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)

Speiseplan vom 22.09. bis 25.09.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 22.09.2025	Vegetarische Cannelloni (gefüllt mit Spinat und Frischkäse) mit Tomatensoße und Käse überbacken Chinakohl Paprika Salat (Essig- Öl- Kräuter Dress.)	a1.g.(c.f.) g.	Quarkspeise ohne Frucht	g.
Dienstag 23.09.2025	Lachsfilet in Gemüserahm (Möhrenstreifen) Kartoffeln Eisbergsalat in saure Sahne Dressing	d.g. (l.) (g.)	Vanille Pudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 24.09.2025	Chili sin Carne (rote, weiße und grüne Bohnen, Mais, Tomaten, Kartoffeln) Dinkelvollkorn Brötchen	(l.) a5.	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 25.09.2025	Hähnchen Piccata Milanese (Hähnchen in Parmesan Panade) Tomatenrahm Soße Vollkornnudeln	a1.g.(c.) g. a1.(c.f.)	Apfel Tiramisu (Apfelkompott, Quark, Mascarpone, Löffelbiskuit)	g. a1.c.

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

2 = färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)

3= Nitrit Pökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel, 6 = Aromen

Allergene:

a = Gluten haltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,

e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,

g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekan Nüsse, h6 Pistazien, h7 Makadamia Nüsse, h8 Queensland Nüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und draus hergestellte Erzeugnisse, j = Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,

k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

() Kann Spuren des Allergens enthalten.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.