Speiseplan

in der Woche vom 3. bis 7. August 2026

	Vollkost	Vegetarisch	
Montag	Geflügelfrikadelle mit Salzkartoffeln und Spinat Obst	Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln und Spinat Obst	
	1,4,Aa,C,G,J	1,4,Aa,C,G,J	
Dienstag	Fisch gebacken mit Kroketten und Erbsen-Karottengemüse	vegetarischer Fischbratling mit Kroketten und Erbsen-Karottengemüse	
	1,2,4,D,G,I,J	1,4,D,G,I,J	
Mittwoch	Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln Gurkensalat	Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln Gurkensalat	
	6,Aa,C,G,J	6,Aa,C,G,J	
Donnerstag	Chili sin Carne mit Brezel Vanillepudding	Chili sin Carne mit Brezel Vanillepudding	
	1,6,Aa,Ab,G,I,J	1,6,Aa,Ab,G,I,J	
Freitag	Hausgemachte Pizza (Putensalami) Salat	Hausgemachte Pizza Salat	
	6,Aa,G,I,J	6,Aa,G,I,J	

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt,10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig
Kennzeichnung Allergene: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae, Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte: Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashewnuss, He Pekannuss, Hg Pistazie, Hh Macadamianuss, Hi Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.

Rückmeldung an die Küche: _____

Scan den QR-Code und bewerte unser Essen.