

WOCHENSPEISEPLAN

09.02-13.02.2026 (KW 07)

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü

Bio-Nudeln mit Tomaten-
basilikumsoße und
Hartkäse

A,A1,C,G

*

Blumenkohlcremesuppe
mit
Bio-Brötchen

A,A1,A3,A3,II

*

Wurstgulasch Gefl.
Mit Bio-Makkaroni

A,A1,C,J

*

Fischfrikadelle mit Dill-
Sauce, Kohlrabi und
Salzkartoffeln

A,A1,H2,C,D,K,J,G

*

Wienerwurst Gefl.
mit Kartoffelpüree
und Salat

A,A1,A2,A3,A4,C,F,G,J

*

*Vegetarische
Alternative*

Vegetarische
Wurstgulasch mit
Bio-Makkaroni

A,A1,G,C

Gemüsefrikadelle mit
Dill-Sauce, Kohlrabi
und Salzkartoffeln

A,A1,I,F,J,G

Vegetarische Wurst
mit Kartoffelpüree
und Salat

A,A1,C,F,G,J

*

*

*

*

*

Dessert

Bio-Apfel

Milchreis

A,G

Mangojoghurt

G

Vanillepudding

G

Bio-Banane

Die Zuordnung zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen sind in der Legende einsehbar.
Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

LEGENDE ZUM SPEISEPLAN

Allergene:

- A. Glutenhaltiges Getreide,
- A1. Weizen
- A2. Roggen
- A3. Gerste
- A4. Hafer
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H. Schalenfrüchte
- H1. Mandeln
- H2. Haselnüsse
- H3. Walnüsse
- H4. Cashewkerne
- H5. Pecannüsse
- H6. Paranüsse
- H7. Pistazien
- H8. Macadamianüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Unsere gekennzeichneten Bio-Zutaten sind zertifiziert von der ABCERT DE-ÖKO-006.

Zusatzstoffe:

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoffen
- 3. mit Antioxidationsmitteln
- 4. mit Geschmacksverstärker
- 5. geschwefelt
- 6. geschwärzt
- 7. gewachst
- 8. mit Phosphat
- 9. mit Süßungsmittel
- 10. mit Citronensäure
- 11. enthält eine Phenylalaninquelle

Fleischarten

- „R“: Rind
- „Schw“: Schwein
- „Kl.“: Kalb
- „F“: Fisch
- „Veg.“: vegetarisch