

06. – 10.10.2025

SPEISEPLAN

Montag



- Schupfnudeln^A mit Kürbis-Karotten-Soße
- Grießpudding^{A,L}

Dienstag



- Fischstäbchen^{A,I} mit Reis, Soße und Gurkensalat
- *Gemüse-Stäbchen

Mittwoch



- Hackbraten (Geflügel)^{A,H,5} mit Soße, Kartoffeln und Kohlrabi ,natur‘
- Fruchtjoghurt^L
- *Gemüsebratling

Donnerstag



- Kritharaki-Nudeln^A mit Tomaten-Mozzarella-Soße^L

Freitag



- Chili sin Carne mit Laugenstange^A

*Vegetarier – Tuning: Austausch der Fleischkomponente durch vegetarische Komponente

Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der Rückseite



Wir sind ein BIO-zertifiziertes Cateringunternehmen durch DE-ÖKO-007.
Zertifikatsnummer DE-ÖKO-007.276-0054454.2023.001
Unser Speiseplan richtet sich nach den aktuell gültigen DGE-Qualitätsstandards.

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Bitte entnehmen Sie die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe den Ausschreibungen und dem Ordner für Allergiker.

Allergene

A. Weizen	P. Kaschunüsse
B. Roggen	Q. Pecanüsse
C. Gerste	R. Paranüsse
D. Hafer	S. Pistazien
E. Dinkel	T. Macadamia oder
F. Kamut	Quenslandnüsse
G. Krebstiere	U. Sellerie
H. Eier	V. Senf
I. Fische	W. Sesam
J. Erdnüsse	X. Schwefeldioxid
K. Soja	& Sulfite
L. Milch	Y. Lupinen
M. Mandeln	Z. Weichtiere
N. Haselnüsse	
O. Walnüsse	

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. geschwärzt
3. mit Konservierungsstoff
4. geschwefelt
5. mit Phosphat
6. mit Antioxidationsmittel
7. mit Geschmacksverstärker
8. gewachst
9. mit Süßungsmittel(n)
10. mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
11. enthält eine Phenylalaninquelle
12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
13. chininhaltig
14. koffeinhaltig
15. mit Stabilisator (nur bei Phosphaten)

In unserem Betrieb werden allergenhaltige und allergenfreie Speisen hergestellt. Eine Übertragung von Allergenen kann auch bei bester Reinigung nicht vollständig ausgeschlossen werden. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.