



Speiseplan

KW 06: 02.02.- 08.02.2026

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Hähnchenschnitzel in Kräutersauce mit Erbsen und Karotten A, G, I		Vegane Paella mit Räuchertofu und Gemüse VEGAN A, F		Obst nach Saison
Di	"Less meat" Bulgur-Rind- Hamburger mit Pommes A, G, I, K, J		Gemüseburger mit Pommes A, G, I, K, J		Obst nach Saison Zitronen-Joghurt-Creme G
Mi	Schweinesteak in Pfefferrahmsauce mit Spätzle A, C, G, I, J		Gebratene vegetarische Maultaschen mit Ei C, G, I		Obst nach Saison
Do	Rindergulasch mit Bandnudeln A, G, I, J		Gemüsegulasch mit Polenta VEGAN A, I		Obst nach Saison Nuss-Nougat Pudding G, H2
Fr	Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade A, C, G, J, D, 2, 4		Kartoffel-Gemüse-Pfanne VEGAN Paprika-Dip G I		Obst nach Saison
Kennzeichnung:		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = koffeinhaltig.			

Allergenkennzeichnung

- A** Glutenhaltiges Getreide
 - A 1 Weizen
 - A 2 Roggen
 - A 3 Gerste
 - A 4 Hafer
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
 - H 1 Mandeln
 - H 2 Haselnüsse
 - H 3 Walnüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid u. Sulfide
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten