



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 = coffeinhaltig.

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