



Speiseplan vom 13.10.2025 bis 19.10.2025

Bestellungen bitte Dienstag der Vorwoche bis 13 Uhr! Später eingehende Bestellungen können nur mit Menü A berücksichtigt werden.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Spaghetti (a,aa) Bologneser Soße, würzige Rindfleischsoße mit Gemüse (i,k) Möhren-Apfelrohkost (03) Banane	Chicken-Nuggets aus reinen Brustfleischstücken (100g) (a) Ketchup (i) Erbsen-Möhrengemüse (01,02) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch (g,p,q) Milchpudding Vanille (p,q)	Tortellini gefüllt mit Frischkäse (01) (a,aa,c,p,q) Tomaten Sahneseife mit Bio- Tomaten (i,p,q) bunter Salat 2 Balsamico Dressing mit Bio-Öl (01) (j,l) Pfirsich-Maracuja Joghurt (p,q)	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art (a,g,i,j) Geflügelrahmsoße (c,g) Apfelrotkohl (03) Salzkartoffeln Nuss-Nougat Pudding (h,hb,p,q)	Jumbo Fischstäbchen Klabautermann (a,aa,ab,ac,ad,d) Rahmspinat (08) Salzkartoffeln Joghurt Erdbeer (p,q)
Menü B	Bio-Spaghetti (a,aa) Tomaten-Gemüsesoße Parmerosa mit Bio-Tomaten (i) Möhrensalat mit Apfel (03) Banane	Gemüsenuggets (a,aa,ac,p,q) Käsesoße (02,08) (a,aa,c,g,i,l,p,q) Erbsen-Möhrengemüse (01,02) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch (g,p,q) Milchpudding Vanille (p,q)		vegt Gemüsefrikadelle (a,aa,c) Kräutersoße (08) (i) Apfelrotkohl (03) Salzkartoffeln Nuss-Nougat Pudding (h,hb,p,q)	Eieromelette (c,p,q) veganer Rahmspinat (08) Salzkartoffeln Joghurt Erdbeer (p,q)
Menü C	Lunchpaket 1 (Käselaugenstange, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) (01) (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket 1 (Käselaugenstange, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) (01) (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket 1 (Käselaugenstange, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) (01) (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket 1 (Käselaugenstange, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) (01) (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket 1 (Käselaugenstange, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) (01) (a,aa,ae,c,p,q)



Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-039

Ein täglich aktuelles Foto der Originalportion finden Sie auf unserer Homepage

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind

Trotz sorgfältiger Produktauswahl, lassen sich in seltenen Fällen, Knochenreste im Fleisch und Gräten im Fisch nicht zu 100% ausschließen.

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !

Zusatzstoffe

01=mit Farbstoff

02=mit Konservierungsstoff

03=mit Antioxidationsmittel

08=mit Phosphat

Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

aa=Weizen

ab=Roggen

ac=Gerste

ad=Hafer

ae=Dinkel

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

h=Schalenfrüchte (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus gewonnene Erzeugnisse

hb=Haselnüsse

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

k=Sesamsamen und -erzeugnisse

l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂

p=Milch und Milchprodukte

q=Lactose

Die folgenden Produkte werden ausschließlich in Bio-Qualität verwendet:

Tomatenpulver (gefriergetr.)

Tomatenflocken (gefriergetr.)

Kuhmilch

Vollkornnudeln

Albgold- Bio Fusilli (Spiralen)

Albgold- Rigatoni (Röhrchen)

Albgold-Spaghetti

Albgold-Gabelspaghetti

Langkornreis parboiled

Erbsen trocken

Linsen rot

Bohnen trocken weiß

Von der Ölmühle Solling:

Bio-Salatöl fruchtig

Bio-Salatöl kernig

Bio-frisch gepresstes Leinöl