

Speiseplan vom 02.03.2026 bis 08.03.2026

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) Bolognese vegetarisch mit Bio-Linsen (l) Möhrensalat mit Apfel (03) Apfel	Hähnchen-Brustfilet natur Currysoße (03,08) bunter Salat 2 Vinaigrette fruchtig mit Bio-Öl (j,l) Bio-Reis Fruchtjoghurt Mango	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art (a,g,i,j) braune Soße (c) Buttergemüse (01,02) Salzkartoffeln Karamelpudding (p,q)	Putenbrustgeschnetzeltes Hubertus vom Putenparadies mit Champignons und Erbsen-Möhren Eierspätzle (01,02) (a,aa,c) pikanter Möhrensalat in weißem Dressing (g,i,l) Joghurt Stracciatella (g)	Fischfrikadelle Büsumer Art (a,aa,d) Remouladensoße (14) (a,ac,c,i,j,p,q) Salzkartoffeln Gurken-Dillsalat (03) (l) Milchpudding Vanille (p,q)
Menü B	Kartoffeltasche Tomate-Mozzarella (p,q) spanisches Grillgemüse Apfel	Gemüseschnitzel (a,aa) Quark-Kräutercreme (g,p,q) Tomaten Couscous (a,aa,i) bunter Salat 2 Vinaigrette fruchtig mit Bio-Öl (j,l) Fruchtjoghurt Mango	Allgäuer Käsespätzle (01) (a,aa,ae,c,p) bunter Salat 2 Vinaigrette fruchtig (j,l) Karamelpudding (p,q)	Gemüsenuggets (a,aa,ac,p,q) Käsesoße (02,08) (a,aa,c,g,i,l,p,q) Salzkartoffeln pikanter Möhrensalat in weißem Dressing (g,i,l) Joghurt Stracciatella (g)	Cheese steak, gebackener Weichkäse (p,q) Tzaziki (p,q) Djuvecreis Gurken-Dillsalat (03) (l) Milchpudding Vanille (p,q)
Menü C	Bio-Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten Gemüsesoße mit Bio-Tomaten (l) Möhrensalat mit Apfel (03) Apfel	Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten Gemüsesoße mit Bio-Tomaten (l) bunter Salat 2 Vinaigrette fruchtig mit Bio-Öl (j,l) Fruchtjoghurt Mango	Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten Gemüsesoße mit Bio-Tomaten (l) bunter Salat 2 Vinaigrette fruchtig (j,l) Karamelpudding (p,q)	Bio-Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten Gemüsesoße mit Bio-Tomaten (l) pikanter Möhrensalat in weißem Dressing (g,i,l) Joghurt Stracciatella (g)	Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten Gemüsesoße mit Bio-Tomaten (l) Gurken-Dillsalat (03) (l) Milchpudding Vanille (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.

01 Mittagessen außer Haus



Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !

Zusatzstoffe

01=mit Farbstoff

02=mit Konservierungsstoff

03=mit Antioxidationsmittel

08=mit Phosphat

14=mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)

Allergene

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

aa=Weizen

ac=Gerste

ae=Dinkel

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene 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