



Speiseplan vom 06.04.2026 bis 12.04.2026

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	Ostermontag	Hähnchen-Brustfilet paniert (a,aa,ac) Jägersoße (c,i) Buttergemüse (01,02) Röstitaler	Tortellini gefüllt mit Frischkäse (01) (a,aa,c,p,q) Tomaten-Joghurt Soße mit Bio-Tomaten (i,p,q) bunter Salat 2 Frenchdressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl (03) (c,g,j,l,p,q)	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art (a,g,i,j) braune Soße (c) Apfelrotkohl (03) Salzkartoffeln	Jumbo Fischstäbchen Klabautermann (a,aa,ab,ac,ad,d) Ketchup (i) hausgemachtes Kartoffelpüree (g,p,q) milder weißer Gurkensalat (i)
Menü B		vegt Gemüsefrikadelle (a,aa,c) Käsecremesoße (08) (p,q) Buttergemüse (01,02) Röstitaler		Schweizer Nudelgratin mit Broccoli, cremiger Soße und herzhaftem Käse überbacken (08) (a,aa,c,p,q) bunter Salat 2 Joghurt-Kräuter dressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl (03) (c,g,j,l,p,q)	Sesam-Karottenstick (a,aa,k) Kräutersoße (08) (i) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch (g,p,q) milder weißer Gurkensalat (i)
Menü C		Lunchpaket (Käselaugenstange, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) (01) (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket (Käselaugenstan- ge, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) (01) (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket (Käselaugenstan- ge, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) (01) (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket (Käselaugenstan- ge, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) (01) (a,aa,ae,c,p,q)
Dessert		Birne	Milchpudding Vanille (p,q)	Nuss-Nougat Pudding (h,hb,p,q)	Fruchtjoghurt Heidelbeere (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

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