

Speiseplan vom 20.07.2026 bis 26.07.2026

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	Bio-Spaghetti ^(a,aa) Bolognese vegetarisch mit Bio-Linsen ⁽ⁱ⁾ Möhrensalat mit Apfel ⁽⁰³⁾ Banane	Hähnchen-Brustfilet paniert ^(a,aa,ac) Jägersoße ^(c,i) Mais-Paprikagemüse ^(01,02) Salzkartoffeln Milchpudding Vanille ^(p,q)	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art ^(a,g,i,j) braune Soße ^(c) Erbsen-Möhrengemüse ^(01,02) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch ^(g,p,q) Fruchtjoghurt Heidelbeere ^(p,q)	Gemüsenuggets ^(a,aa,ac,p,q) Kartoffelgratin griechischer Bauernsalat ^{(03) (i)} Karamelpudding ^(p,q)	gebackenes Seelachsfilet ⁽¹⁹⁾ ^(a,aa,d,g,j,p,q) helle Soße zu Fisch ^{(08) (d)} Salzkartoffeln milder weißer Gurkensalat ⁽ⁱ⁾ Pfirsich-Maracuja Joghurt ^(p,q)
Menü B	Bio-Vollkorn Spirelli ^(a,aa) Tomaten-Gemüsesoße Parmerosa mit Bio-Tomaten ⁽ⁱ⁾ Möhrensalat mit Apfel ⁽⁰³⁾ Banane	Bio-Vollkorn Spirelli ^(a,aa) Tomaten-Gemüsesoße Parmerosa ⁽ⁱ⁾ bunter Salat 2 Vinaigrette fruchtig mit Bio-Öl ^(j,l) Milchpudding Vanille ^(p,q)	Bio-Vollkorn Spirelli ^(a,aa) Tomaten-Gemüsesoße Parmerosa mit Bio-Tomaten ⁽ⁱ⁾ bunter Salat 3 Balsamico Dressing mit Bio-Öl ^{(01) (j,l)} Fruchtjoghurt Heidelbeere ^(p,q)	Bio-Vollkorn Spirelli ^(a,aa) Tomaten-Gemüsesoße Parmerosa mit Bio-Tomaten ⁽ⁱ⁾ griechischer Bauernsalat ^{(03) (i)} Karamelpudding ^(p,q)	Bio-Vollkorn Spirelli ^(a,aa) Tomaten-Gemüsesoße Parmerosa mit Bio-Tomaten ⁽ⁱ⁾ milder weißer Gurkensalat ⁽ⁱ⁾ Pfirsich-Maracuja Joghurt ^(p,q)
Menü C		Karottenküchle ^(c) Champignon- Rahmsoße vegetarisch ⁽⁰⁸⁾ Mais-Paprikagemüse ^(01,02) Salzkartoffeln Milchpudding Vanille ^(p,q)	Blumenkohl-Käsemedaillon ^(a,aa,p,q) Erbsen-Möhrengemüse ^(01,02) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch ^(g,p,q) Fruchtjoghurt Heidelbeere ^(p,q)		Gemüse-Knusper-Bagel ^(a,aa,ae,i) Käsecremesoße ^{(08) (p,q)} Salzkartoffeln milder weißer Gurkensalat ⁽ⁱ⁾ Pfirsich-Maracuja Joghurt ^(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

19=mit Milcheiweiß

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