

Speiseplan vom 10.08.2026 bis 16.08.2026

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	Hähnchenbrustgeschnetzeltes Züricher Art ⁽⁰⁸⁾ (c,g) Broccoli in Mandelbutter ^(01,02) (h,ha) Eierspätzle ^(01,02) (a,aa,c) Banane	Cannelloni mit Frischkäse- Spinatfüllung, überbacken mit Tomatensoße und Käse ⁽⁰¹⁾ (a,c,g,p) griechischer Bauernsalat ⁽⁰³⁾ (l) Mascaponencreme Birne/Quitte ^(p,q)	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel ^(a) cremige braune Soße ^(c,g) Buttergemüse ^(01,02) Salzkartoffeln Joghurt Vanille ⁽⁰¹⁾ (p,q)	Westfälische Kartoffelsuppe vegetarisch ⁽⁰¹⁾ (i) Scheiben von der Putenwurst vom Putenparadies ⁽⁰²⁾ (g,i,j) Dinkel-Vollkornbrötchen ^(a,aa,ae) Panna Cotta Pudding ^(p,q)	gebackenes Seelachsfilet ⁽¹⁹⁾ (a,aa,d,g,j,p,q) Senfsoße ⁽⁰⁸⁾ (i) Salzkartoffeln Gurken-Tomatensalat ⁽⁰³⁾ (l) Fruchtjoghurt Heidelbeere ^(p,q)
Menü B	Bio-Vollkorn Spirelli ^(a,aa) Tomaten-Gemüsesoße Parmerosa mit Bio-Tomaten ⁽ⁱ⁾ bunter Salat 2 Vinaigrette fruchtig mit Bio-Öl (j,l) Banane	Bio-Vollkorn Spirelli ^(a,aa) Tomaten-Gemüsesoße Parmerosa mit Bio-Tomaten ⁽ⁱ⁾ griechischer Bauernsalat ⁽⁰³⁾ (l) Mascaponencreme Birne/Quitte ^(p,q)		Bio-Vollkorn Spirelli ^(a,aa) Tomaten-Gemüsesoße Parmerosa mit Bio-Tomaten ⁽ⁱ⁾ Möhren-Apfelrohkost ⁽⁰³⁾ Panna Cotta Pudding ^(p,q)	
Menü C			Gemüseschnitzel ^(a,aa) Käsecremesoße ⁽⁰⁸⁾ (p,q) Buttergemüse ^(01,02) Salzkartoffeln Joghurt Vanille ⁽⁰¹⁾ (p,q)		Eier in milder Senfsoße ^(08,35) (c,j) Salzkartoffeln Gurken-Tomatensalat ⁽⁰³⁾ (l) 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

19=mit Milcheiweiß

35=Unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene

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

aa=Weizen

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

ha=Mandeln

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