

Speiseplan vom 24.08.2026 bis 30.08.2026

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	Paprikagulasch vom Putenhof ^(c) Bio-Spirelli ^(a) bunter Bohnensalat ^(03,09) (l) Banane	Hähnchen-Brustfilet Hawaii Currysoße ^(03,08) Bio-Reis bunter Salat 1 Joghurt-Kräuter dressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl ⁽⁰³⁾ (c,g,j,l,p,q) Joghurt Banane	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel ^(a) cremige braune Soße ^(c,g) Erbsen-Möhrengemüse ^(01,02) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch ^(g,p,q) Nuss-Nougat Pudding ^(h,hb,p,q)	Schweizer Nudelgratin mit Broccoli, cremiger Soße und herzhaftem Käse überbacken ⁽⁰⁸⁾ (a,aa,c,p,q) Salat Möhren-Apfelrohkost ⁽⁰³⁾ Fruchtjoghurt Kirsche ^(p,q)	Seelachs im Kartoffelmantel ^(a,aa,d) Quark-Kräutercreme Bio- Leinöl ^(g,p,q) gebackene Kartoffelwürfel Gurken-Tomatensalat ⁽⁰³⁾ (l) Pudding Butterkeks ^(a,aa,p,q)
Menü B	Bio-Vollkorn Spirelli ^(a,aa) Tomaten-Gemüsesoße Parmerosa mit Bio-Tomaten ⁽ⁱ⁾ bunter Bohnensalat ^(03,09) (l) Banane			Bio-Vollkorn Spirelli ^(a,aa) Tomaten-Gemüsesoße Parmerosa mit Bio-Tomaten ⁽ⁱ⁾ Möhren-Apfelrohkost ⁽⁰³⁾ Fruchtjoghurt Kirsche ^(p,q)	
Menü C		Milchschnitzel (fleischfrei aus Milch) ^(a,aa,ad,c,p,q) Currysoße ^(03,08) Bio-Reis bunter Salat 1 Joghurt-Kräuter dressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl ⁽⁰³⁾ (c,g,j,l,p,q) Joghurt Banane	Gemüse-Knusper-Bagel ^(a,aa,ae,i) Kräutersoße ⁽⁰⁸⁾ (i) Erbsen-Möhrengemüse ^(01,02) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch ^(g,p,q) Nuss-Nougat Pudding ^(h,hb,p,q)		Pellemänner, gebackene kleine Kartoffelchen Quark-Kräutercreme mit Bio- Leinöl ^(g,p,q) Gurken-Tomatensalat ⁽⁰³⁾ (l) Pudding Butterkeks ^(a,aa,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
09=mit Süßungsmittel

Allergene

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