

Speiseplan vom 26.10.2026 bis 01.11.2026

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	Geflügel-Köttbullar in Preiselbeer Rahmsoße ^(c) Eierspätzle ^(01,02) (a,aa,c) Möhrensalat mit Apfel ⁽⁰³⁾ Obst Birne	Bauerntasche Vitality, bunte Gemüsestreifen in einem Bauern-Landteig ^(a,aa,c,i,p,q) Kartoffelgratin ^(g) bunter Salat 2 Joghurt-Kräuter dressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl ⁽⁰³⁾ (c,g,j,l,p,q) Fruchtjoghurt Heidelbeere ^(p,q)	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel ^(a,aa,ac) Champignonsoße ^(c) Buttergemüse ^(01,02) Röstitaler Karamelpudding ^(p,q)	Geflügel-Bratwurst ^(i,p,q) Kohlrabi in heller Soße ⁽⁰⁸⁾ (p,q) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch ^(g,p,q) Milchpudding Schokolade ^(p,q)	gebackenes Seelachsfilet Tomate-Mozzarella ⁽¹⁹⁾ (a,aa,d,g,p,q) Käsesoße ^(02,08) (a,aa,c,g,i,l,p,q) Bio-Spirelli ^(a) Gurken-Dillsalat ⁽⁰³⁾ (l) Pudding Butterkeks ^(a,aa,p,q)
Menü B	Gemüse-Köttbullar ^(c) Käsesoße ^(02,08) (a,aa,c,g,i,l,p,q) Eierspätzle ^(01,02) (a,aa,c) Möhrensalat mit Apfel ⁽⁰³⁾ Obst Birne	Cannelloni mit Frischkäse-Spinatfüllung, ⁽⁰¹⁾ (a,c,g,p) bunter Salat 2 Joghurt-Kräuter dressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl ⁽⁰³⁾ (c,g,j,l,p,q) Fruchtjoghurt Heidelbeere ^(p,q)	Gemüseschnitzel ^(a,aa) Champignon-Rahmsoße ⁽⁰⁸⁾ Buttergemüse ^(01,02) Röstitaler Karamelpudding ^(p,q)	Sesam-Karottenstick ^(a,aa,k) Kohlrabi in heller Soße ⁽⁰⁸⁾ (p,q) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch ^(g,p,q) Milchpudding Schokolade ^(p,q)	Blumenkohl-Käsemedaillon ^(a,aa,p,q) Käsesoße ^(02,08) (a,aa,c,g,i,l,p,q) Bio-Spirelli ^(a) Gurken-Dillsalat ⁽⁰³⁾ (l) Pudding Butterkeks ^(a,aa,p,q)
Menü C	Lunchpaket 1 (Käselaugenstange, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) ⁽⁰¹⁾ (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket 1 (Käselaugenstange, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) ⁽⁰¹⁾ (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket 1 (Käselaugenstange, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) ⁽⁰¹⁾ (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket 1 (Käselaugenstange, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) ⁽⁰¹⁾ (a,aa,ae,c,p,q)	Lunchpaket 1 (Käselaugenstange, Obst, Müsliriegel, Wasser, Pudding) ⁽⁰¹⁾ (a,aa,ae,c,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
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