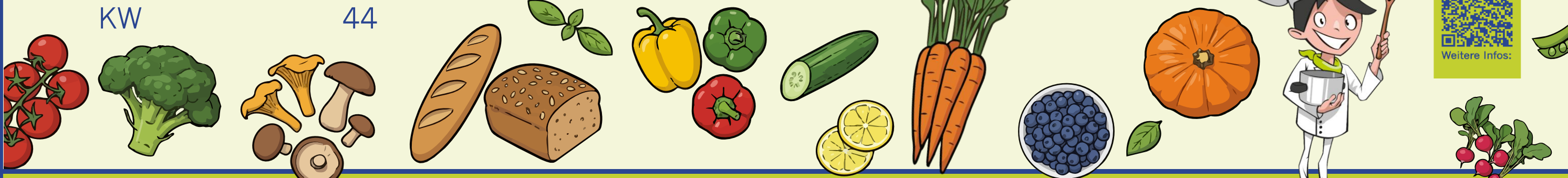


Speiseplan

vom 26.10.2026 bis 01.11.2026



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Menü 2

Wir bieten an bei
Glutenintoleranz

Wir bieten an bei
Laktoseintoleranz

Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^{1, H} BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Himbeerjoghurt ^F Hähnchen Curry in Kokossauce ^{1, H} BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Himbeerjoghurt ^F	Blumenkohl geschmelzt mit BIO-Blumenkohl ^{1, A, A1} dunkler Sauce Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison gebackene Kartoffelspalten Kräuterquark ^F Weißkrautsalat ^{5, K} Obst der Saison Blumenkohl geschmelzt glutenfrei mit BIO-Blumenkohl ¹ dunkler Sauce Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison Blumenkohl geschmelzt mit BIO-Blumenkohl ^{1, A, A1} dunkler Sauce Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	OrangenKürbisKartoffelcremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe Eierpfannekuchen ^{A, C, F, A1} Apfelmus ³ Kürbis-Kartoffel-Gratin mit Bio Kartoffeln ^{C, F} Kräuterquark ^F Karottensalat in Orangendressing Apfelmus ³ Kürbis-Kartoffel-Gratin mit Bio Kartoffeln ^{C, F} Kräuterquark ^F Karottensalat in Orangendressing Apfelmus ³ Kürbis-Kartoffel-Gratin mit Bio Kartoffeln laktosefrei ^C Kräuterquark laktosefrei ^F Karottensalat in Orangendressing Apfelmus ³	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen ^{1, H} BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison GemüseGulasch mit Paprika und Erbsen ¹ BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen ^{1, H} BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen ^{1, H} BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Erbsen-Gemüseeeintopf mit Sellerie, Karotte und Lauch ^H Vollkornbrot ^{A, A2, A1} Stracciatellacreme ^F Alaska Backfisch ^{A, N, A1} Tomaten-Paprikasauce BIO Salzkartoffeln Stracciatellacreme ^F Erbsen-Gemüseeeintopf mit Sellerie, Karotte und Lauch ^H Vollkornbrot ^{A, A2, A1} Stracciatellacreme ^F Erbsen-Gemüseeeintopf mit Sellerie, Karotte und Lauch ^H Vollkornbrot ^{A, A2, A1} Stracciatellacreme ^F
--	--	--	---	---

Bei der Erstellung der Menülinie 2 orientieren wir uns am DGE - Standard

Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-007

Änderungen vorbehalten

Allergene: Die oben genannten Kennzeichnungen entsprechen folgenden Allergenen:
A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut) **B** Krebstiere **C** Ei **D** Erdnüsse **E** Soja **F** Milch **G** Schalenfrüchte (G1 Mandeln, G2 Haselnüsse, G3 Walnüsse, G4 Cashew-Nüsse, G5 Pecannüsse, G6 Paranüsse, G7 Pistazien, G8 Macadamianüsse, G9 Queenslandnüsse) **H** Sellerie **I** Senf **J** Sesam **K** SO2/Sulfit **L** Lupine **M** Weichtiere **N** Fisch

Zusatzstoffe: Wir vermeiden weitgehend bei der Produktion unserer Speisen den Einsatz nachfolgender deklarationspflichtiger Zusatzstoffe.
1 Farbstoffe **2** Konservierungsstoffe **3** Antioxidationsmittel **4** Geschmacksverstärker **5** geschwefelt **6** geschwärzt **7** Phosphat **8** gewachst **9** Azofarbstoffe **10** chininhaltig **11** koffeinhaltig **12** alkoholhaltig **15** Süßungsmittel **16** Phenylalaninquelle