

KW8 SPEISENPLAN 16.02.-22.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker	Gemüsebratlinge ^{C,J} Käse- Sahnesoße ^G dazu Kartoffelstampf ^G 	Spaghetti ^{Aa} „Bolognese“ ^{1,3} mit geriebenem Käse ^G 	Fischstäbchen ^{Aa, C,D,G} mit Rahmspinat ^G und Salzkartoffeln 	Rote ³ Tomaten- Linsensuppe mit Kartoffelwürfel dazu Vollkornbrot ^{Aa, Ab, Ae, K} 	Gnocchi ^{Aa, C} mit buntem Gemüse und geriebenem Parmesan ^G 
Leicht & Lecker	Pasta Buffet ^{Aa} 	Reis-Gemüsepfanne mit Kidneybohnen Hirtenkäse ^G dazu Kräuterquark ^G 	Pasta Buffet ^{Aa} 	Pasta Buffet ^{Aa} 	Pasta Buffet ^{Aa} 
Unser Salat	Salat des Tages	Salat des Tages	Salat des Tages	Salat des Tages	Salat des Tages
Unser Dessert	Rebional Apfelmus	Vanillepudding ^G	Fruchtjoghurt ^G	Frisches Obst	Frisches Obst

LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Piktogramme



Grüner Teller



Vegetarisch



Vegan



Geflügel



Fisch



Rind



Schwein



Lamm



Wild

Trotz sorgfältiger Herstellung und Deklaration können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

Zusatzstoffe		Allergene			
1	mit Farbstoff	A	Glutenhaltiges Getreide:	H	Schalenfrüchte:
2	mit Konservierungsstoff	Aa	Weizen	Ha	Mandel
3	mit Antioxidationsmitteln	Ab	Roggen	Hb	Haselnuss
4	mit Geschmacksverstärkern	Ac	Gerste	Hc	Walnuss
5	geschwefelt	Ad	Hafer	Hd	Cashewnuss
6	geschwärzt	Ae	Dinkel	He	Pecanuss
7	gewachst	Af	Khorasan-Weizen	Hf	Paranuss
8	mit Phosphat	B	Krebstiere	Hg	Pistazie
9	mit Süßungsmitteln	C	Eier	Hh	Macadamianuss/ Queenslandnuss
10	enthält eine Phenylalaninquelle	D	Fisch	I	Sellerie
		E	Erdnüsse	J	Senf
		F	Soja	K	Sesamsamen
		G	Milch	L	Schwefeloxid und Sulfite
				M	Lupine
				N	Weichtiere

