



Speiseplan KW 42 13.10.25 - 17.10.25

Speiseplan

	ZGS A	ZGS B	Salatbuffet
13.10.2025 Montag	Vegetarische Bratwurst E,G,M,Se,Sf,Sj,Hf mit Kartoffelpüree M BIO-Obst*	Linseneintopf (aus BIO-Linsen*) (stückig) Se,Hf mit Brötchen G BIO-Obst*	Salatbuffet E,F,G,M,Hf,Sf,Se
14.10.2025 Dienstag	Pasta (BIO-Nudeln*) E,G,M mit Tomatenpaprika-Rahmsoße (aus BIO-Tomate* & BIO- Paprika*) und Feta zum Streuen M Haselnuss-Waffel G,Hn,M,Sj	Veggie-Frikadelle (mit BIO- Tofu*) E,G,Se,Sj,Hf mit Reis (BIO- Reis*) Se und Joghurtsoße (aus BIO-Joghurt*) M Haselnuss-Waffel G,Hn,M,Sj	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se
15.10.2025 Mittwoch	Lachswürfel in Schnittlauchsoße G,L,M mit Salzkartoffeln + extra Soße G,M Schokopudding M	Kartoffelgratin G,M,Se mit Kürbisgemüse (BIO-Kürbis*) M,Se Schokopudding M	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se
16.10.2025 Donnerstag	Brokkolicremesuppe (aus BIO- Brokkoli*) (püriert) G,M,Se mit Vollkornbrot G Joghurt (BIO-Joghurt*) M mit Honigpops G	Vegetarische Tortellini E,G,M mit heller Rahmsoße G,M,Se Joghurt (BIO-Joghurt*) M mit Honigpops G	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se
17.10.2025 Freitag	Hähnchenfleisch-Streifen (BIO- Hähnchen*) in Tomaten- Rahmsoße M mit Reis Se BIO-Obst*	Gemüsekroketten G,Se,Hf mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G und Tomaten-Rahmsoße M,Se BIO-Obst*	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se

***BIO-Speisen und BIO-Zutaten in Speisen kontrolliert durch: Grünstempel DE-ÖKO-021 - Änderungen vorbehalten**

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) **E** = Ei und Eierzeugnisse, **En** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **F** = Seelachs, Dorsch o. Hecht, **G** = Getreide, **Hf** = Hülsenfrüchte, **Hn** = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, **L** = Lachs, **M** = Milch und Milcherzeugnisse, **Mn** = Mandel und Mandelerzeugnisse, **Se** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **Sf** = Senf und Senferzeugnisse, **Sj** = Soja und Sojaerzeugnisse, **Sm** = Sesam und Sesamerzeugnisse, **Sw** = Schwefeldioxid u. Sulfite, **Wn** = Walnüsse und Walnusserzeugnisse, **(1)** enthält Schweinefleisch **(2)** mit Antioxidationsmittel **(3)** mit Konservierungsstoffen, **(4)** mit natürlichen Farbstoffen

Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein



= Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)