

Speiseplan

Woche vom: 17.08.-21.08.2026

MENÜ 1

Montag

Frühlingsrolle mit Reis und Currysauce.
Soja, Weizen-Gluten, Sellerie, Milcheiweiß, Laktose

Dienstag

Kartoffelcremesuppe mit Baguette.
Sellerie, Weizen-Gluten, Laktose, Milcheiweiß

Mittwoch

Hähnchen-Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle.
Geflügelfleisch, Weizen-Gluten, Laktose, Milcheiweiß

Donnerstag

Auswählen

Freitag

Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln und
Kräuterrahmsauce.
Fisch, Weizen-Gluten, Laktose, Milcheiweiß

MENÜ 2

Montag

Eierpfannekuchen mit Apfelmus.
Weizen-Gluten, Ei

Dienstag

Gemüsesuppe mit Baguette.
Sellerie, Weizen-Gluten, Laktose, Milcheiweiß

Mittwoch

Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kartoffelpüree
und Kohlrabi-Gemüse.
Laktose, Milcheiweiß

Donnerstag

Auswählen

Freitag

Gemüsebratling mit Salzkartoffeln und
Kräuterrahmsauce.
Weizen-Gluten, Laktose, Milcheiweiß

*Jedem Menü steht ein: **Salat, Dessert oder Obst** (nur ein Teil) zur Auswahl.

Info: Wir verarbeiten bis auf wenige Ausnahmen zu **100% Bio-Gemüse**, Sättigungsbeilagen –und Molkereiprodukte, sowie Fisch in ASC und MSC Qualität. Zusätzlich bemühen wir uns stets, um regionale Händler und Zulieferer!

Durch den Verzicht der Voranmeldung Außenstehender –oder Interner Essenteilnehmer, Lieferschwierigkeiten durch natürliche Einflüsse unserer Handelspartner, kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Wir bitten dies zu entschuldigen und hoffen auf Ihr Verständnis!

Zusatzstoffe und Allergene von Soßen, Desserts, Mayo, Ketchup etc. können Sie in der Küche erfragen!

Allergene: Bitte tagesaktuelle Aushänge, Displays beachten oder das Ausgabepersonal fragen.

Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können, ebenso wie weitere Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zubereitungsprozessen, nicht ausgeschlossen werden.



Rind (R)



Fisch (F)



Geflügel (G)



Vegetarisch (V)