

Speiseplan

Woche vom: 18.05.-22.05.2026

MENÜ 1

Montag 

Dienstag 

Mittwoch 

Hühnersuppe mit Baguette.
Geflügelfleisch, Weizen-Gluten, Sellerie

Donnerstag 

Alpen-Makkaroni.
Weizen-Gluten, Laktose, Milcheiweiß

Freitag 

Pangasius Filet mit Salzkartoffeln und Dill-Senfauce.
Fisch, Laktose, Milcheiweiß, Dinkel-Gluten

MENÜ 2

Montag 

Dienstag 

Mittwoch 

Gemüsesuppe mit Baguette.
Weizen-Gluten, Sellerie

Donnerstag 

Heißer Grieß mit Erdbeeren.
Laktose, Milcheiweiß

Freitag 

Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln und Dill-Senfauce.
Laktose, Milcheiweiß, Weizen-Gluten, Sellerie

*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.