

Speiseplan 15. bis 19.September 2025

Montag: Reis mit Paprika-Curry

Dienstag: Nudel¹ mit Knoblauchsauce⁸

Alternativ: glutenfreie Nudeln und vegane Knoblauchsauce⁹

Mittwoch: Kartoffeln mit Möhren-Erbsen-Gemüse, Gemüsebratlinge und Rahmsauce⁸

Alternativ: vegane Rahmsauce⁶

Donnerstag: Gefüllte Zucchini⁸ mit Tomatenreis und Tomatensauce

Alternative: vegane Gefüllte Zucchini¹⁴

Freitag: Bohnen-Eintopf¹² mit Räuchertofu

Täglich steht eine frische, saisonale und regionale Salatbar zur Verfügung.

Alle Dressings beinhalten als Allerge Senf. Soja ist separat gekennzeichnet.

Allergene:

1)Getreide (Di: Weizen; Fr: Weizen); 2)Fisch; 3)Weichtiere; 4)Krebstiere; 5)Schwefeldioxide und Sulfite; 6) Soja; 7)Eier; 8)Milch/Laktose; 9)Schalenfrüchte (Cashew); 10)Erdnüsse; 11)Sesam; 12)Sellerie; 13)Senf; 14) Lupinen

Zusatzstoffe

a)Konservierungsstoffe: Emulgator; b)Farbstoffe; c)Süßstoffe, d)Geschmacksverstärker; e)Phosphat; f)Schwefel; g)Chinin; h)Koffein; i) Gentechnik