

Speiseplan 6. bis 10.Oktober 2025

Montag: Variabler Ferientag

Dienstag: Pasta¹ mit Brokkoli Sauce⁸

Alternativ: glutenfreie Nudeln und veganer Brokkoli Sauce¹⁴

Mittwoch: Kartoffeln mit Blumenkohl, Brokkoli, Haferbratling¹³ und Béchamelsauce⁸

Alternative: vegane Béchamelsauce

Donnerstag: Reis mit Chili sin Carne mit Schmand-Kräuter-Topping

Alternative: veganes Topping^{6,9}

Freitag: Kartoffelsuppe^{6,12} mit Räuchertofu-Topping

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 (Mandel); 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