

## Speiseplan 6. bis 10.Oktober 2025

**Montag:** Variabler Ferientag

**Dienstag:** Pasta<sup>1</sup> mit Brokkoli Sauce<sup>8</sup>

Alternativ: glutenfreie Nudeln und veganer Brokkoli Sauce<sup>14</sup>

**Mittwoch:** Kartoffeln mit Blumenkohl, Brokkoli, Haferbratling<sup>13</sup> und Béchamelsauce<sup>8</sup>

Alternative: vegane Béchamelsauce

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

Alternative: veganes Topping<sup>6,9</sup>

**Freitag:** Kartoffelsuppe<sup>6,12</sup> 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