

Speiseplan

18. Mai 2026 bis 21. Mai 2026

Tagesmenü

Vegetarisches Menü

Montag	Bio-Haschee mit Hörnchennudeln und Farmersalat (Sr, G, W, E, M)	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin mit Farmersalat (G, W, M, Sr, 3, E)
Dienstag	Hokifilet mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (G, W, M, F, Sf, 3)	Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln und Weizenbrötchen (G, W, M, Sr)
Mittwoch	---	Champignonragout mit Reis und Gurkensalat mit Joghurt und Sonnenblumenkerne (G, W, M)
Donnerstag	---	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat mit Rahmdressing) (G, W, E, M)

Allergene

E enthält Eier | **Er** enthält Erdnuss | **F** enthält Fisch | **G** Glutenhaltiges Getreide | **W** enthält Weizen
| **R** enthält Roggen | **Ge** enthält Gerste | **H** enthält Hafer | **D** enthält Dinkel | **Kh/Ka** enthält
Khorasan/Kamut | **K** enthält Krebstiere | **Lu** enthält Lupine | **M** enthält Milch und Milcherzeugnisse
(einschließlich Laktose **L***) | **S** enthält Soja | **Schf** Schalenfrüchte/Nüsse | **H1** enthält Mandel
| **H2** enthält Haselnuss | **H3** enthält Walnuss | **H4** enthält Kaschunuss | **H5** enthält Pecannuss
| **H6** enthält Paranuss | **H7** enthält Pistazie | **H8** enthält Macadamianuss | **H9** enthält
Queenslandnuss | **Sf** enthält Senf | **Ss** enthält Sesam | **Sw** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
| **We** enthält Weichtiere

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | **2** mit Konservierungsstoff | **3** mit Antioxidationsmittel | **4** mit Phosphat | **5** mit
Süßungsmittel | **6** mit Geschmacksverstärker | **7** geschwärzt | **8** geschwefelt | **9** mit Nitritpökelsalz
| **10** gewachst

Nährwertangaben

kcal Kilokalorien | **kJ** Kilojoule

* in der Gluten-& lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!