

Speiseplan KW 35

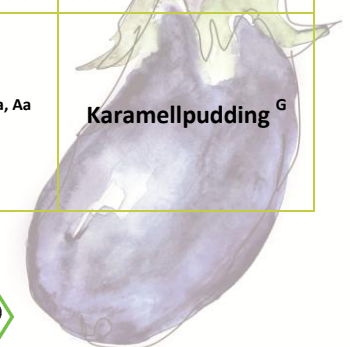
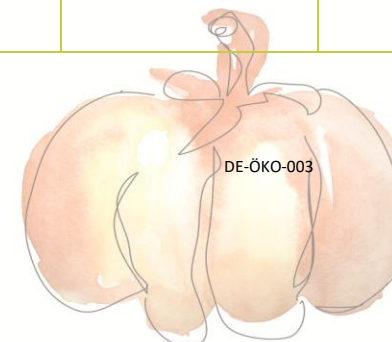
Datum	Montag 24.8.2026	Dienstag 25.8.2026	Mittwoch 26.8.2026	Donnerstag 27.8.2026	Freitag 28.8.2026	Samstag 29.8.2026	Sonntag 30.8.2026
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Rebional Currywurst ^{4, 8, G, I, J} Currysoße ³ Bratkartoffeln Krautsalat ³	(Schwein) Nackensteak Kartoffelsalat mit Ei ^{C, G, J} Brötchen ^{Ac, F, Aa}	Gabelspaghetti ^{Aa} Linsenbolognese ^{1, 3, Ae, I}	Quarkauflauf mit Früchten ^{C, G, Aa} Vanillesoße ^G	(Fisch) Heringsstipp ^{1, 2, 4, C, D, G, Aa, J} Kartoffeln	(Geflügel) Hühnersuppeneintopf ^I Gabelspaghetti ^{Aa}	(Rind) Sauerbraten ^{3, I, J} Bratensoße Mini-Kartoffelklöße ^G Apfel-Rotkohl ³
Senioren vegetarisch	Kleine Möhren-Apfelbratlinge ^{Ad, Ae, C, G, Aa} Kräutersoße ^G Kartoffeln Rote Bete Gemüse ³	Ravioli ^{G, Aa} Tomatensoße geriebener Hartkäse ^G Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Vollkorn-Penne ^{Aa} Gemüse-Käse-Soße ^G Wachsbrechbohnen-salat ³	Sesamdrillinge ^K Kräuterquark ^G Pfannengemüse Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Öl-Essig-Dressing ^{3, J}	Brokkoli-Kartoffel-Rösti ^{Ad, G} Meerrettichdipp ^G Möhren-Kohlrabigemüse	Graupeneintopf ^{Ac, I}	Sellerie-Schnitzel ^{Aa, I} Grüne Pfeffer-Rahmsoße ^G Kartoffeln Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost
Dessert	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Grießpudding ^{G, Aa}	Rebional Apfelkompott	Quarkspeise mit Pfirsichkompott ^G	Rüblikuchen ^{C, Ha, Aa}	Karamellpudding ^G

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide:
 - Aa Weizen
 - Ab Roggen
 - Ac Gerste
 - Ad Hafer
 - Ae Dinkel
 - Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

- H Schalenfrüchte:
 - Ha Mandel
 - Hb Haselnuss
 - Hc Walnuss
 - Hd Cashewnuss
 - He Pecannuss
 - Hf Paranuss
 - Hg Pistazie
 - Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel 

Rind



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Schwein



Wild



Vegan



Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.