

Speiseplan Erbse

Montag Reibekuchen^(1 Weizen, 2)
05. Januar 2026 mit Apfelmus

Dienstag Feiertag
06. Januar 2026

Mittwoch Tomatencremesuppe^(4, 6)
07. Januar 2026 mit Backerbsen^(1 Dinkel), Apfelcrumble^(1 Weizen)

Donnerstag Nudeln^(1 Weizen)
08. Januar 2026 mit Käsesahnesoße^(1 Weizen, 4), Mangojoghurt⁽⁴⁾

Freitag Backfisch^(1 Weizen, 2, 3)
09. Januar 2026 mit Kartoffelbrei⁽⁴⁾ & Möhregemüse^(1 Weizen, 4)

In Klammern: Kennzeichnung möglicher Allergene – Bitte beachten Sie unsere Hinweise (Seite 2 oder Aushang).



Wir machen gesunden Appetit.

Verzeichnis möglicher Allergene

Alle Gerichte werden aus 100% biologischen Zutaten hergestellt und sind frei von Farb- Süßstoffen, Stabilisatoren und Geschmacksverstärkern. Fisch aus Wildfang (konventionell) und unser Backpulver (konventionell) für Backwaren sind von der Biozertifizierung ausgenommen.

● Vegetarisch ● Nicht-vegetarisch



1. Glutenhaltiges Getreide



2. Eier



3. Fisch



4. Milch (einschl. Laktose)



5. Schalenfrüchte



6. Sellerie



7. Senf



8. Soja & Sojaerzeugnisse



9. Erdnüsse



10. Sesamsamen



11. Schwefeldioxid & Sulfite



12. Lupinen



13. Weichtiere



14. Krebstiere



Wir machen gesunden Appetit.

Feedback Fragebogen

Speiseplan KW 02

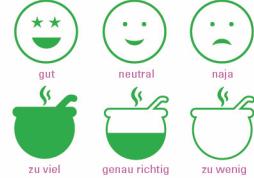
Name der Einrichtung

Ihre Meinung ist uns wichtig! Bitte bewerten Sie den Geschmack (lecker - neutral - naja) und die Menge (zu viel - genau richtig - zu wenig). Vielen Dank für Ihre Rückmeldung!

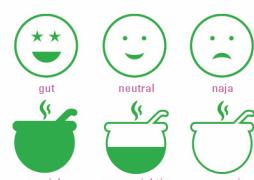
Montag Reibekuchen
 mit Apfelmus



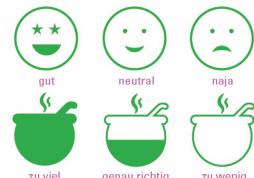
Dienstag Feiertag



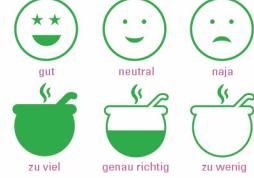
Mittwoch Tomatencremesuppe
 mit Backerbsen, Apfelcrumble



Donnerstag Nudeln
 mit Käsesahnesoße, Mangojoghurt



Freitag Backfisch
 mit Kartoffelbrei & MöhrenGemüse



Wünsche & Anregungen