

Speiseplan Balance

Montag 27. April 2026	Reibekuchen ^(1 Weizen, 2) mit Apfelmus
Dienstag 28. April 2026	Wokgemüse ^(7, 8) mit Reis, Apfel
Mittwoch 29. April 2026	Kartoffelcremesuppe ^(4, 6) mit Brot ^(1 Weizen) , Banane
Donnerstag 30. April 2026	Lasagne Spinat ^(1 Weizen, 4, 6) Kekse ^(1 Weizen, 5, 8)
Freitag 01. Mai 2026	Feiertag Tag der Arbeit

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



8. Soja & Sojaerzeugnisse



2. Eier



9. Erdnüsse



3. Fisch



10. Sesamsamen



4. Milch (einschl. Laktose)



11. Schwefeldioxid & Sulfite



5. Schalenfrüchte



12. Lupinen



6. Sellerie



13. Weichtiere



7. Senf



14. Krebstiere

Verwendete Fleischsorte



Geflügel



Rind



Wir machen gesunden Appetit.



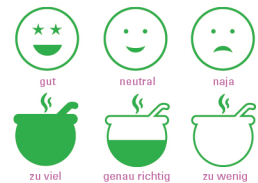
Feedback Fragebogen

Speiseplan KW 18

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 Wokgemüse
mit Reis, Apfel



Mittwoch Kartoffelcremesuppe
mit Brot, Banane



Donnerstag Lasagne Spinat
Kekse



Freitag Feiertag



Wünsche & Anregungen