

Speiseplan Balance

Montag 04. Mai 2026	Nudeln ^(1 Weizen) mit Tomatenrahmsoße ^(1 Weizen, 4, 6) , Obst
Dienstag 05. Mai 2026	Sellerieschnitzel ^(1 Weizen, 2, 4) mit Bratkartoffeln, Gurkensalat ⁽⁷⁾
Mittwoch 06. Mai 2026	Spätzle ^(1 Weizen, 2) mit Pilzragout ^(1 Weizen, 4) , Erdbeerjoghurt ⁽⁴⁾
Donnerstag 07. Mai 2026	Linseneintopf ⁽⁶⁾ mit Baguette ^(1 Weizen) , Vanillepudding ⁽⁴⁾
Freitag 08. Mai 2026	Vischburger ^(1 Weizen) mit Kartoffelbrei ⁽⁴⁾ & Rahmspinat ^(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



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 19

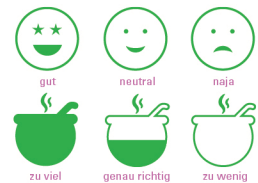
Name der Einrichtung _____

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

Nudeln

mit Tomatencremesoße, Obst



Dienstag

Sellerieschnitzel

mit Bratkartoffeln, Gurkensalat



Mittwoch

Spätzle

mit Pilzragout, Erdbeerjoghurt



Donnerstag

Linseneintopf

mit Baguette, Vanillepudding



Freitag

Vischburger

mit Kartoffelbrei & Rahmspinat



Wünsche & Anregungen