

Speiseplan Erbse

Montag

19. Mai 2025

Lachssahnesoße^(1 Weizen, 3, 4)

mit Reis, Melone

Dienstag

20. Mai 2025

Nudeln^(1 Weizen)

mit Pestosoße^(1 Weizen, 4, 6), Zitronenjoghurt⁽⁴⁾

Mittwoch

21. Mai 2025

Tomatencremesuppe^(4, 6)

mit Backerbsen^(1 Dinkel), Kuchen^(1 Weizen, 2)

Donnerstag

22. Mai 2025

Käsespätzle^(1 Weizen, 2, 4)

mit Gurkensalat⁽⁷⁾

Freitag

23. Mai 2025

Wurstgulasch^(6, 7)

mit Kartoffelwedges⁽⁷⁾, Banane

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- und Süßstoffen, Stabilisatoren und Geschmacksverstärkern. Fisch stammt aus Wildfang (konventionell) und ist 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

Verwendete Fleischsorte



Geflügel



Rind



Wir machen gesunden Appetit.



Feedback Fragebogen

Speiseplan KW 21

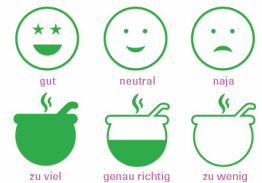
Name der Einrichtung _____

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!

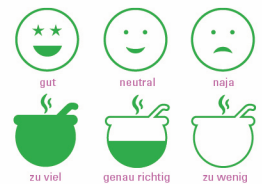
Montag **Lachssahnesoße**
mit Reis, Melone



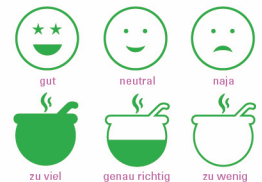
Dienstag **Nudeln**
mit Pestosoße, Zitronenjoghurt



Mittwoch **Tomatencremesuppe**
mit Backerbsen, Kuchen



Donnerstag **Käsespatzen**
mit Gurkensalat



Freitag **Wurstgulasch**
mit Kartoffelwedges, Banane



Wünsche & Anregungen