

Speiseplan

Montag 04. August 2025	Pfannkuchen ^(1 Weizen, 2, 4) mit Apfelmus
Dienstag 05. August 2025	Nudeln ^(1 Weizen) mit Soße Bolognese ^(1 Dinkel) , Apfelchips
Mittwoch 06. August 2025	Tortellini ^(1 Weizen) mit Kräutersahnesoße ^(1 Weizen, 4) , Kekse ^(1 Weizen, 5, 8)
Donnerstag 07. August 2025	Rindergulasch ⁽⁶⁾ mit Spätzle ^(1 Weizen, 2) , Gurkensalat ⁽⁷⁾
Freitag 08. August 2025	Pizza Margherita ^(1 Weizen, 4) Apfel

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**



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.



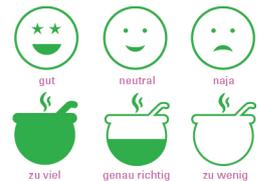
Feedback Fragebogen

Speiseplan KW 32

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 Pfannkuchen
mit Apfelmus



Dienstag Nudeln
mit Soße Bolognese, Apfelchips



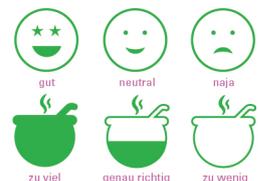
Mittwoch Tortelloni
mit Möhren-Currysoße, Kekse



Donnerstag Rindergulasch
mit Spätzle, Gurkensalat



Freitag Pizza Margherita
Apfel



Wünsche & Anregungen