

Speiseplan Erbse

Montag

20. Okt. 2025

Nudeln^(1 Weizen)

mit Tomatencremesoße^(4, 6), Obststrikost

Dienstag

21. Okt. 2025

Süßkartoffeleintopf^(4, 6, 7)

mit Brot^(1 Weizen & Roggen), Apfel-Milchreisauflauf⁽⁴⁾

Mittwoch

22. Okt. 2025

Fischfrikadelle^(1 Weizen, 3)

mit Kroketten & Paprikarahm^(4, 6)

Donnerstag

23. Okt. 2025

Chili con Carne^(1 Dinkel, 7)

mit Reis, Apfel-Zimtjoghurt⁽⁴⁾

Freitag

24. Okt. 2025

Kaiserschmarrn^(1 Weizen, 2, 4)

mit Pflaumenkompott

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 43

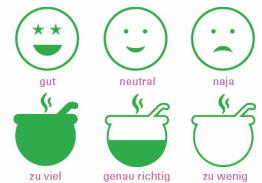
Name der Einrichtung _____

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

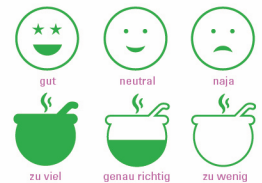
mit Tomatencremesoße, Obststrikost



Dienstag

Süßkartoffeleintopf

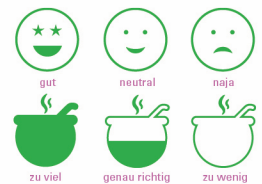
mit Brot, Apfel-Milchreisauflauf



Mittwoch

Fischfrikadellen

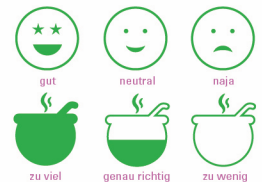
mit Kroketten & Paprikarahm



Donnerstag

Chili con Carne

mit Reis, Apfel-Zimtjoghurt



Freitag

Kaiserschmarrn

mit Pflaumenkompott



Wünsche & Anregungen