

Speiseplan Erbse

Montag

Thunfischragout (3, 4, 6)

27. Okt. 2025

mit Reis, Apfelchips

Dienstag

Gnocchikürbisauflauf (1 Weizen, 4, 7)

28. Okt. 2025

Clementinen

Mittwoch

Geflügelbratwurst

29. Okt. 2025

mit Kartoffelbrei (4) & Rotkraut

Donnerstag

Linseneintopf (6)

30. Okt. 2025

mit Brot (1 Weizen & Dinkel), Banane

Freitag

Käsespätzle (1 Weizen, 2, 4)

31. Okt. 2025

mit Gurkensalat (7)

In Klammern: Kennzeichnung möglicher Allergene – Bitte beachten Sie unsere Hinweise (Seite 2 oder Aushang).









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



Sellerie



13. Weichtiere



7. Senf



14. Krebstiere

Verwendete Fleischsorte



Geflügel



Rind



Wir machen gesunden Appetit.



Feedback Fragebogen

5	ne ⁱ	ise	nl	ar	ı k	(1	Λ	/ 4	4
U		100	Иι	aı		11	V		Т

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	Thunfischbolognese
--	--------	--------------------

mit Reis, Apfelchips

Gnocchikürbisauflauf Dienstag

Clementinen

Geflügelbratwurst Mittwoch

mit Kartoffelbrei & Rotkraut

Donnerstag Linseneintopf

mit Brot, Banane

Freitag Käsespatzen

mit Gurkensalat

























































Wünsche & Anregungen