

Speiseplan Erbse

Montag 01. Dez. 2025	Nudeln ^(1 Weizen) mit Linsenbolognese ^(6, 7) , Obst
Dienstag 02. Dez. 2025	Käsespatzen ^(1 Weizen, 2, 4) mit Eisbergsalat ^(6, 7)
Mittwoch 03. Dez. 2025	Knusprige Hähnchenstücke ^(1 Weizen) mit Polenta ^(1 Weizen) & Tomatensoße ^(4, 6)
Donnerstag 04. Dez. 2025	Brokkolicremesuppe ^(4, 6) mit Brot ^(1 Weizen&Roggen) & Apfel-Zimt-Joghurt ⁽⁴⁾
Freitag 05. Dez. 2025	Pfannekuchen ^(1 Weizen, 2) mit Apfelmus

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



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 49

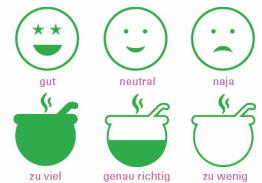
Name der Einrichtung _____

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

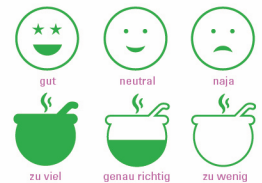
mit Linsenbolognese, Obst



Dienstag

Käsespatzen

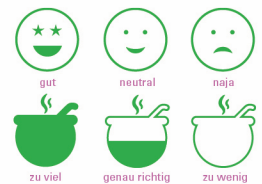
mit Eisbergsalat



Mittwoch

Knusprige Hähnchenstücke

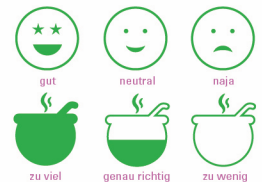
mit Polenta & Tomatensoße



Donnerstag

Brokkolicremesuppe

mit Baguette, Apfel-Zimt-Joghurt



Freitag

Pfannekuchen

mit Apfelmus



Wünsche & Anregungen