

Speiseplan Balance

Montag

24. August 2026

Fetakäse⁽⁴⁾

mit Grillgemüse & Salat

Dienstag

25. August 2026

Asiasalat^(7, 8, 10)

mit Frühlingsrollen^(1 Weizen / Dinkel, 8), Baguette^(1 Weizen)

Mittwoch

26. August 2026

Nudeln^(1 Weizen)

mit Veggie Bolognese^(1 Dinkel, 6), Obstjoghurt⁽⁴⁾

Donnerstag

27. August 2026

Pfannekuchen^(1 Weizen, 2)

mit Apfelmus

Freitag

28. August 2026

Röstitaler

mit Kräuterquark⁽⁴⁾ & Gemüserohkost

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



Wir machen gesunden Appetit.

Bio-zertifiziert durch ABCERT, Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 & EU-zugelassener Betrieb nach EG-Verordnung, EU-Zulassung BY 60327
Veras VitaminReich GmbH & Co. KG | Telefon: 06021-44 22479 | info@vitaminreich.bio | www.vitaminreich.bio



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 35

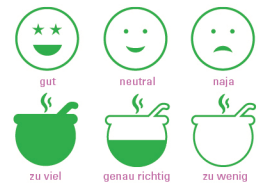
Name der Einrichtung _____

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

Fetakäse

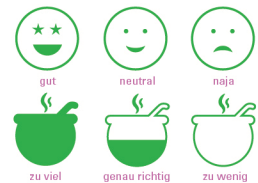
mit Grillgemüse & Salat



Dienstag

Asiasalat

mit Frühlingsrollen, Baguette



Mittwoch

Nudeln

mit Veggie Bolognese, Obstjoghurt



Donnerstag

Pfannekuchen

mit Apfelmus



Freitag

Röstitaler

mit Kräuterquark & Gemüserohkost



Wünsche & Anregungen