

Speiseplan Erbse

Montag 31. August. 2026	Kaiserschmarrn ^(1 Weizen, 2, 4) mit Apfelmus
Dienstag 01. Sept. 2026	Nudeln ^(1 Weizen) mit Tomatencremesoße ^(4, 6) , Apfelchips
Mittwoch 02. Sept. 2026	Rindergulasch ^(6, 7) mit Reis, Eisbergsalat ⁽⁷⁾
Donnerstag 03. Sept. 2026	Rührei ^(2, 4) mit Rahmspinat ⁽⁴⁾ & Salzkartoffeln
Freitag 04. Sept. 2026	Wiener Wurst ⁽⁷⁾ mit Kroketten & Currysoße ^(1 Weizen, 7, 8)

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



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 36

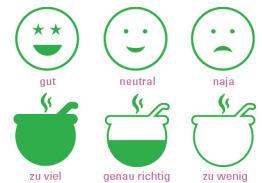
Name der Einrichtung _____

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

Kaiserschmarrn

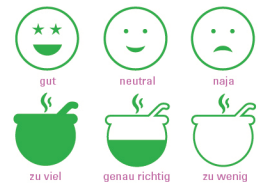
mit Apfelmus



Dienstag

Nudeln

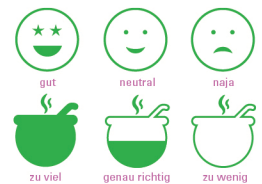
mit Tomatencremesoße, Apfelchips



Mittwoch

Rindergulasch

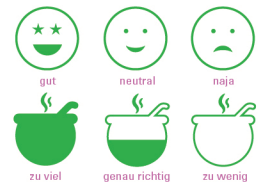
mit Reis, Eisbergsalat



Donnerstag

Rührei

mit Rahmspinat & Salzkartoffeln



Freitag

Wiener Wurst

mit Kartoffelkroketten & Currysoße



Wünsche & Anregungen