

Speiseplan Erbse

Montag 07. Sept. 2026	Vegetarisches Chili ⁽⁷⁾ mit Reis, Obst
Dienstag 08. Sept. 2026	Panierte Hähnchenstücke ^(1 Weizen) mit Kartoffelbrei ⁽⁴⁾ , Eisbergsalat ⁽⁷⁾
Mittwoch 09. Sept. 2026	Nudeln ^(1 Weizen) mit Pestosoße ^(1 Weizen, 4) , Beerenjoghurt ⁽⁴⁾
Donnerstag 10. Sept. 2026	Möhren-Curry-Suppe ^(4, 6, 7) mit Baguette ^(1 Weizen) , Banane
Freitag 11. Sept. 2026	Fischstäbchen ^(1 Weizen, 3) mit Salzkartoffeln & Dillsoße ^(1 Weizen, 4)

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 37

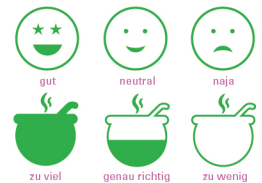
Name der Einrichtung _____

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!

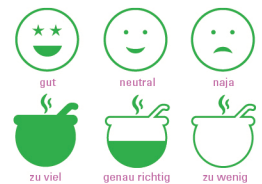
Montag **Vegetarisches Chili**
mit Reis, Obst



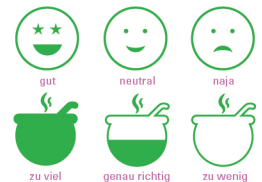
Dienstag **Panierte Hähnchenstücke**
mit Kartoffelbrei, Eisbergsalat



Mittwoch **Nudeln**
mit Pestosoße, Beerenjoghurt



Donnerstag **Möhren-Curry-Suppe**
mit Baguette, Banane



Freitag **Fischstäbchen**
mit Salzkartoffeln & Dillsoße



Wünsche & Anregungen