



DE - ÖKO - 006



# Speiseplan KW 43



25. Oktober  
Montag

Hauptgericht  
Nudeln mit Parmesan – Sahne Soße Allergene <sup>24</sup>

Dessert / Salat  
Erdbeerquark Allergene<sup>7</sup>

26. Oktober  
Dienstag

Hauptgericht  
Hackfleischbällchen in Tomatensauce dazu Reis  
VEGETARISCH – Kichererbsen Eintopf Allergene <sup>7,24</sup>

Dessert / Salat  
Gurkensalat Allergene<sup>7,24</sup>

27. Oktober  
Mittwoch

Hauptgericht  
Kartoffelbrei mit Spinat & Rührei Allergene <sup>7,3</sup>

Dessert / Salat  
Rohkostteller keine Allergene

28. Oktober  
Donnerstag

Hauptgericht  
Lachs – Spinat Lasagne Allergene <sup>24,4,7</sup>  
VEGETARISCH – Spinatlasagne Allergene <sup>24,7</sup>

Dessert / Salat  
Obstsalat keine Allergene

29. Oktober  
Freitag

Hauptgericht  
Kräutersuppe Allergene <sup>7</sup>

Dessert / Salat  
Paprika Quiche Allergene <sup>24,7,3</sup>

**Kennzeichnung Allergene** Weizengluten <sup>24</sup> Eier <sup>3</sup> Fisch MSC <sup>4</sup> Milch <sup>7</sup> Soja <sup>6</sup>

Krebstiere 2, Sellerie 9, Senf 10, Sesamsamen 11, Süßlupine 12 Schalenfrüchte (Mandel 29 Haselnuss 30 Walnuss 31 Cashew  
32 Pecannuss 33 Paranuss 34 Pistazie 35 Macadamianuss und 36 Queensland Nuss)  
25 Roggen, 25 Gerste, 25 Hafer, 26 Dinkel,  
27 Kamut oder Hybridstämme davon) Erdnuss 37 Weichtiere 13 Schwefeldioxid 14

Wir verwenden bei Fleisch & Wurstgerichten ausschließlich Bio- Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst

Speiseplan- Änderungen vorbehalten



Einscannen und Gerichte online bewerten!