



*die BIO Produktion ist
zertifiziert durch Grünstempel
e.V. DE-ÖKO-021

Speiseplan für die KW 40 / 2025

	Montag, 29.09.2025	Dienstag, 30.09.2025	Mittwoch, 01.10.2025	Donnerstag, 02.10.2025	Freitag, 03.10.2025
Menü I	VEGGI DAY Kartoffelwedges ¹ Sour Cream ^{19,19a}	Hähnchenschnitzel ^{13,13a} Champignons á la creme ^{19,19a,21}	Geflügelwiener Würstchen ^{2,3,6} Kartoffelcremesuppe mit Röstzwiebeln ²¹	!NEU! Flammkuchen-Pizza Chicken&Cheese ^{13,13a,19a} Mischsalat	Fischnuggets ^{13,13a,15,16,19,19a} Brokkolisoße ^{19,19a,21}
Menü II (vegetarisch)	Spinat-Knusper- Medaillon Kräuter Soße ^{19,19a,21}	Valess-Schnitzel ^{13,13a,13f,15,19,19a} helle Soße ^{19,19a,21}	orientalische rote Linsensuppe ²¹	Kartoffelgratin ^{15,19,19a} Tomaten Soße (f) (Beilage)	Vegane Nuggets ^{1,13,13a} Brokkolisoße ^{19,19a,21}
Sättigungsbeila- gen	Basmatireis	Spätzle BI ^{13,13a,15} *Kartoffeln f.k. Dampf 100°C	Naan Brot ^{13,13a,18}		*BIO Jasminreis
Gemüse	Möhrengemüse	Erbsen-Mais Gemüse	Grillgemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini)	Maisgemüse	Kohlrabigemüse
Salatbar	bunter Paprikasalat Gemügesticks	bunter Paprikasalat Gemügesticks	bunter Paprikasalat Gemügesticks	bunter Paprikasalat Gemügesticks	bunter Paprikasalat Gemügesticks
Nachspeise	Wassermelone ^{14x}	Apfel	Stracciatella Joghurt ^{19,19a}	Honigmelone	Milchreis Dessert ^{19,19a}
<p>Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (6) mit Phosphat; (14x) gewachst Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13f) Hafer und Hafererzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse</p>					