

Speiseplan

21.04 – 25.04.2025

Montag,	Regional / Bio	Allergene
Ostermontag		
Dienstag,	Regional / Bio	Allergene
vegetarische Maultaschen (a1 Weizen, i, j) Lauchrahmsoße (g, i, j) Saisonales / regionales Obst	Obst Gemüse Milchprodukte	a1, g, i, j
Mittwoch,	Regional / Bio	Allergene
Rinderbraten in eigener Soße (i, j) Spargelragout (g, i, j) Zartweizen (a1Weizen, i, j) Schokoladenpudding (g) Vegetarische Gemüsefrikadellen (i, j)	Obst Gemüse Milchprodukte Reis Fleischwaren	c, g, i, j
Donnerstag,	Regional / Bio	Allergene
Bio Rührei(a1Weizen) Butterkartoffeln (g, l, i, j) bunter Salat (i, j) Fruchtquark (g)	Obst Gemüse Milchprodukte Ei	a1, l, g, i, j
Freitag,	Regional / Bio	Allergene
Spargelcremesuppe (g, i, j) hausgem. Brot (a1Weizen) Saisonales / Regionales Obst	Gemüse Milchprodukte Brotwaren Obst	a1, g, j, i

a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b= Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch= Laktose, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Paranüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid, Sulfite, m = Lupine, n = Weichtiere