

Speisekarte vom

08.06.2026 bis 14.06.2026

Grundschule

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Bio Pasta ^{a1} Bio Gemüse- Sahnesauce ^{g,i} Bio Reibekäse ^g Bio Obst	
Dienstag	Hähnchen Cordon Bleu ^{a1,g,i} Bio Sauce Bearnaise ^{c,g} Bio Langkornreis Bio Erbsen & Möhren Gemüse Bio Snackgemüse	Bio Gemüseschnitzel ^j Bio Sauce Bearnaise ^{c,g} Bio Langkornreis Bio Erbsen & Möhren Gemüse Bio Snackgemüse
Mittwoch	Bio Gemüse Eintopf ^d mit Bio Suppennudeln ^{a,a1} Bio Brötchen ^{a,a1,a5} Bio Stracciatella Quark ^g	
Donnerstag	MSC Backfisch ^{a1,d} Bio Senf- Dillsauce ^{g,j} Bio Kartoffelpüree ^g Bio Apfel-Möhren-Salat	Kürbis Gemüse- Frikadelle ^{a,a1} Bio Senf- Dillsauce ^{g,j} Bio Kartoffelpüree ^g Bio Apfel-Möhren-Salat
Freitag	Bio Spinat- Cannelloni überbacken ^{a,a1,g} Bio Vanille Pudding ^g	

Legende der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe:

a Gluten; a1 Weizen; a2 Roggen; a3 Gerste; a4 Hafer; a5 Dinkel; b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; c Eier und Eierzeugnisse; d Fisch und Fischerzeugnisse; e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f Soja und Sojaerzeugnisse; g Milch und Milcherzeugnisse; h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; h1 Mandeln; h2 Haselnuss; h3 Walnuss; h4 Kaschunuss; h5 Pecanuss; h6 Paranuss; h7 Pistazie; h8 Macadamianuss; i Sellerie und Sellerieerzeugnisse; j Senf und Senferzeugnisse; k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse; l Schwefeldioxid und Sulfite; m Lupine und Lupinenerzeugnisse; n Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 mit Phosphat; 9 mit Süßungsmittel; 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12 auf Grundlage von Tafelsüße; 13 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam); 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 15 unter Schutzatmosphäre verpackt; 16 chininhaltig; 18 mit Milcheiweiß; 32 mit Stärke oder Pflanzenstärke; 33 mit Geflügelfleischanteil; 34 mit Jodsalz; 36 z.T. fein zerkleinertes Fleisch

