

Speiseplan Oktober 2026

Menülinie 2 - schweinefleischfrei

01. Donnerstag: Geb. Fischfilet  14,AW,G,D,J mit Kartoffelpüree 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J,Obst

02. Freitag: Leckere Gnocchi 15,C mit Tomaten-Rahm-Soße 14,G, danach Stracciatella-Quark 14,G

KW 41

05. Montag: Feines Putengeschnetzeltes 14,G mit **Bio-Penne** AW, danach Obst

06. Dienstag: **Bio-Semmelknödel** 15,AW,C mit Pilz-Rahm-Soße (püriert) 14,G, danach Gemüse-Rohkost

07. Mittwoch: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf (**aus Bio-Fusilli**) 14,AW,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L

08. Donnerstag: Bunter Hühnertopf mit Erbsen & Möhren 14,G dazu **Bio-Langkornreis**, danach Pudding 1,14,G

09. Freitag: Geflügel-Bratwurst (Pute) 8 mit hausgem. Kartoffel-Gurken-Salat 1,3,J,L, danach Obst

KW 42

12. Montag: Tortellini "Gemüse" 12,14,AW,G mit Zucchini-Rahm-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

13. Dienstag: Hähnchen-Kebab 14,G,F mit Tomatenreis (aus **Bio-Langkornreis**) & Tsatsiki 14,G, Obst

14. Mittwoch: Schmetterlings-Nudeln AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

15. Donnerstag: Paprika-Puten-Gulasch 14,G mit Zartweizen-Ebly AW, danach Obst

16. Freitag: Fränkische Kartoffelsuppe 14,G,I mit **Bio-Dinkel-Brötchen** AD,AR, danach Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW,G

KW 43

19. Montag: Hähnchen-Kräuter-Geschnetzeltes 14,G mit Eier-Knöpfe 14,15,AW,C,G, danach Obst

20. Dienstag: Kartoffelkloß 2,5,AW,L mit vegetarischer "Bratensoße" 14,G,I, danach Früchtejoghurt 14,G

21. Mittwoch: **Bio-Fusilli** AW mit Lachs-Sahne-Soße  14,D,G, danach ein Quarkbällchen 14,15,AW,C,G

22. Donnerstag: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

23. Freitag: Sahniger Grießbrei 14,AW,G mit Pfirsichwürfeln (kalt), danach Gemüse-Rohkost

KW 44

26. Montag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

27. Dienstag: Gemüse-Köttbullar 15,C in dunkler Rahmsoße 14,G dazu **Bio-Langkornreis**, Apfelmark 3

28. Mittwoch: **Bio-Penne** AW mit hausgemachter Bolognesesoße (Rind) 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

29. Donnerstag: Fischfrikadelle  AW,D mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, Obst

30. Freitag: Deftige Gulasch-Kartoffel-Suppe (Rind) 14,G,I dazu **Bio-Dinkel-Brötchen** AD,AR, danach hausgemachtes Früchte-Joghurt 14,G

Tägliches
Alternativ-Essen:



Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere



**Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir ausschließlich
in Bio-Qualität:**



Fusilli (Spiral-Weizen-Nudeln)
Penne (Weizen-Nudeln)
Vollkorn-Nudeln
Langkornreis
Rundkornreis
Dinkelbrötchen
Kichererbsen
Soja