

Speisekarte vom

13.04.2026 bis 19.04.2026

Grundschule

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Bio Pasta ^{a1} Bio Sojabolognese ⁱ Bio Reibekäse ^g Bio Obst	
Dienstag	Bio Rinderfrikadelle ^{a1,c,j} Bio Braune Rahmsauce ^g Bio Kartoffelpüree ^g Bio Apfel- Rotkohl ³ Bio Snackgemüse	Bio Gemüse Köttbullar ^{a1,a4} Bio Braune Rahmsauce ^g Bio Kartoffelpüree ^g Bio Apfel- Rotkohl ³ Bio Snackgemüse
Mittwoch	Bio American Pan Cake ^{a1,c,g} Bio Waldfrucht Kompott Bio Obst	
Donnerstag	Gebackenes Fischfilet ^{a1,c,d} Bio Curry Sauce ³ Bio Langkornreis Bio Gurkensalat ^j	Bio Blumenkohl Falafelbällchen ^k Bio Curry Sauce ³ Bio Langkornreis Bio Gurkensalat ^j
Freitag	Bio Kartoffelpfanne mit buntem Bio Gemüse Bio Kräuterquark ^g Bio Schoko 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

