

Speiseplan

Unsere Wochenkarte vom 28.9. bis 2.10.2026 . Guten Appetit.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kürbiscremesuppe mit gebackenen Kräuterbrotwürfel und Petersillie vegetarisch (a, a1, a4, c, g, h2, h5, i, j, 3)	Nudel-Champignon-Auflauf mit Sahnesauce vegetarisch (a, a1, c, g, i, j, 3)	Nasi Goreng mit Currysauc e und Wurzelgemüse ((Indonesische Reispfanne) vegetarisch (g)	Kichererbsen Eintopf mit Gemüsenussreis und Sesam vegetarisch (a, a1, a4, e, g, h1, h2, h4, h5, h6, i, j, k, 3)	Linsenlasagne mit fruchtiger Tomatensauce vegetarisch (a, a1, c, g, i, j, 3)
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rosmarinsauce und Wedges (a, a1, c, g, i, j, 3)	Mini Hackbällchen in Rahmsauce und Jerellinudeln (a, a1, c, g, i, j, 3, 16)	Gebackener Fisch mit hausgemachter Remoulade und Rahmkartoffeln (a, a1, c, d, g, i, j, 3)	Schweizer Wurstsalat mit, Essiggurken, Tomaten, Oliven und gerösteten Baguette (a, a1, e, g, h1, h2, h3, h4, h5, h6, i, j, 3, 16)	Speck-Gemüsenudeln mit Wacholderrahmsauce (a, a4, c, g, i, j, 3)
Obst vom Markt vegan				
Wir wünschen einen guten Appetit!				

Allergene: a=Gluten, a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, b=Krebstiere c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch, h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Pekannuss, h5=Pistazie, h6=Macadamanuss, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Lupine, m=Schwefeldioxid und Sulfat, o=Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst,15 gentechnisch verändert, 16 Nitritpökelsalz