

Speiseplan

Regio- Woche



Vom 07.09.2026 bis 11.09.2026

Ihr habt täglich eine freie Auswahl – es gibt ein Hauptgericht (auch vegetarisch), ein Pizza- oder Nudelbuffet, eine Salatbar und Dessert . - Ihr dürft immer essen, was und so viel Ihr mögt. (Der Fachmann nennt es free flow)

Kartoffeln, Nudeln, Reis, Fleisch (außer Hähnchenschnitzel in der Pausenverpflegung), Eier und Äpfel in   - Qualität

Wechselnde Tagesgerichte mit folgenden Schwerpunkten :

Montag		Hackauflauf „griechische Art“ (a1,g) auch in Veggie
Dienstag	Veggie	Ratatouille mal anders dazu Reis
Mittwoch	Veggie	Kohlrabieintopf (g)
Donnerstag	Veggie	Blumenkohl-Linen-Curry – dazu Bulgur (a1) oder Reis
Freitag		Überraschungessen (Allergene u. Zusatzstoffe an der Ausgabe)

Allergene: Gluten(a1- Weizen,a2- Roggen, a3- Gerste, a4 – Hafer, a5- Gerste, a6- Kamut) ,Krebstiere(b) , Ei(c), Fisch(d), Erdnüsse (e), Soja(f), Milch/Laktose (g), Nüsse (h1- Mandeln, h2- Haselnüsse,h3- Walnüsse,h4- Cashewnüsse,h5- Pekannüsse,h6-Paranüsse,h7-Pistazien, h8-Macadamianüsse), Sellerie(i), Senf(j), Sesam (k), Schwefeldioxid/Sulfide(l), Lupinen(m), Weichtiere(n).

Zusatzstoffe: Farbstoffe (1), Konservierungsstoffe- Natriumnitrit (2), Antioxidationsmittel(3),Geschmacksverstärker-Hefeextrakt (4), Eisensalze (5), Süßungsmittel (6), Süßungsmittel- Aspartam (7),Phosphate (8), gewachst (9) ,Chinin (10),Koffein (11), Thiabendazol (12),genetisch verändert (13)