

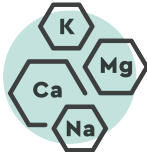



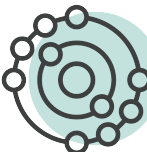

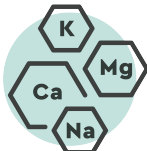
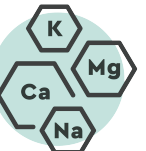




Wöchentlicher Speiseplan KW49-25					
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack
<b>Montag, 1.12.2025</b>	Pasta (1) mit Bolognese (9,R) und frisch geriebenem Hartkäse (7)		Pasta (1) mit Veggi-Bolognese (9) und frisch geriebenem Hartkäse (7)		Obst
<b>Dienstag, 2.12.2025</b>	Bohneneintopf (9) und Salzkartoffel		Bohneneintopf (9) und Salzkartoffel		Natur Joghurt (7)
<b>Mittwoch, 3.12.2025</b>	Orientalische Couscous-Gemüse-Pfanne (1,9) mit Sauerrahm (7)		Orientalische Couscous-Gemüse-Pfanne (1,9) mit Sauerrahm (7)		Croissants (1,3,7,*)
<b>Donnerstag, 4.12.2025</b>	Spinatknödel (1,3,7) mit Tomatenragout und frisch geriebenem Hartkäse (7)		Spinatknödel (1,3,7) mit Tomatenragout und frisch geriebenem Hartkäse (7)		Zitronenkuchen (1,3,7,*)
<b>Freitag, 5.12.2025</b>	Seelachsfilet natur* (1,4) auf Karotten-Kartoffelgemüse		Blumenkohl Stäbchen (1,9) auf Karotten-Kartoffelgemüse		Obst

alle Speise sind in Bio-Qualität, wenn nicht anders gekennzeichnet

\*)konventionell

### **Allergene**

- 1) Gluten
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fisch-MSC
- 5) Erdnüsse
- 6) Soja
- 7) Milch
- 8) Schalenfrüchte
- 9) Sellerie
- 10) Senf
- 11) Sesam
- 12) Schwefeldioxid
- 13) Lupinen
- 14) Weichtiere

### **Besondere Auslobungen**

- A) Konservierungsmittel
- B) Farbstoffe
- C) Antioxidantien
- K) Koffein
- R) Regional
- W) Wildfang
- S) Schwein
- P) Konventionelle Panade
- \*) konventionell
- R) Rind
- G) Geflügel