

# Speiseplan

3

**KW 18 29.04.-05.05.2024**

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert  
 nach DE-ÖKO-006



Wochentag	Montag	Dienstag	Maifeiertag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	29.04.	30.04.	01.05.	02.05.	03.05.	04.05.	05.05.
Suppe	Brokkoli-cremesuppe (G,I,1)		Tagessuppe (Aa,C,G,I)		Graupensuppe (Aa,I,1)		Tagessuppe (Aa,C,G,I)
Menü 1	Maultaschen (Aa,C,2) Röstzwiebelsoße (Aa,I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Schweinehals Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Bayrisch Kraut	Schaschliktopf mit Kartoffeln (Aa,2) Salat (G,I,J,8)	Fischstäbchen (Aa) Kartoffelpüree (G) Karotten-Erbsengemüse	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Tomatenbasillikumsoße (G) Salat (G,I,J,8)	Gaisburger Marsch (Aa,C,I) Brötchen (Aa)	Spanferkelrollbraten (2) Rahmsoße (G,I) Butternudeln (Aa,C,G) Salat (G,I,J,8)
Dessert		Bio-Vanillepudding (G)	Gebäck (Aa,C,E,G,Ha,Hb,8)	Pfirsich-Maracujajoghurt (G)		Dessert (Aa,C,G)	Kuchen (Aa,C,E,F,G,Ha,Hb,8)

Wir müssen Sie darauf hinweisen, dass gemäß der Lebensmittelverordnung der Verzehr unserer Speisen nur für den Liefertag vorgesehen ist.

### Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmittel, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmittel

**Für Allergiker:** Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!