

Speiseplan für die KW 37 / 2025



	Montag, 08.09.2025	Dienstag, 09.09.2025	Mittwoch, 10.09.2025	Donnerstag, 11.09.2025	Freitag, 12.09.2025
Menü I	VEGGI DAY *BIO Fusilli ^{13,13a} Tomaten-Frischkäse Soße ^{19,19a} Geriebener Käse ^{19a}	Hähnchenbrust "Natur" Jägersoße ^{13,13a,18,22} Sommergemüse BIO Kartoffeln	VEGGI DAY Börek mit Hirtenkäse ^{13,13a,15,19,19a} Mildes Tzatziki ^{15,19,19a,22} Bulgursalat ^{13,13a}	Chickenburger zum Selberbasteln ^{1,13,13a,13e,19,19a,21} Gitterkartoffeln ^{13,13a}	Backfischtrapez (MSC Qualität)(Seelachs) ^{13,13a,16} Zitronen-Soße ^{19,19a,21,22} Bunte Karotten *BIO Langkornreis
Menü II (vegetarisch)	Kartoffelwedges ¹ Ketchupsoße ^{19,19a,21} Blattsalat Dressing	!NEU! Maultaschenauflauf mit Kirschtomaten ^{13,13a,15,19,19a,21}	Rührei ^{15,19,19a,21} Rahmspinat ^{19,19a,21} BIO Kartoffeln	Veggieburger zum Selberbasteln ^{1,13,13a,13f,18,19,19a,21} Gitterkartoffeln ^{13,13a}	Kartoffelpuffer ^{13,13a,15} Apfelmus ³ Zimt/Zucker
Nachspeise	Milchreis Dessert ^{19,19a}	Birne	Quarkbällchen ^{13,13a,15,19,19a}	Stracciatella Joghurt ^{19,19a}	Honigmelone
Gemüesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (3) mit Antioxidationsmittel Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (13f) Hafer und Hafererzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse					

HOTLINE: 040 53 79 777 40 Mo. bis Do. 08:00 - 16:00 Uhr und Fr 08:00 - 15:30 Uhr

Änderungen vorbehalten



*die BIO Produktion ist zertifiziert durch Grünstempel.V. DE-ÖKO-021