

Speisenangebot

Gültig vom 17.08.2026 bis 23.08.2026

KW 34	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Gericht 1 WS	Gebratene Hähnchenbrust Rahmsauce, vegetarisch (G, I, L 1, 5) Blumenkohl Salzkartoffeln 	Falafel (A, A1) Tomatensauce, vegan (I) Bulgursalat mit Gurke und Tomate (A, L, A1) 	Spirelli (A, A1) Weiße Sojabolognese (A, F, G, A3 1) 	Gebackene Kartoffeln Grillgemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika) Kräuterquark (C, G, J) 
Gericht 2 WS	Sesam-Karotten-Stick (A, C, I, K, A1) Rahmsauce, vegetarisch (G, I, L 1, 5) Blumenkohl Salzkartoffeln 	Rindfleischbällchen Tomatensauce, vegan (I) Bulgursalat mit Gurke und Tomate (A, L, A1) 	Kartoffel - Brokkoli - Auflauf (G) 	Makkaroni (A, A1) Waldpilzragout (G, I, L 1, 5) 
Dessert 4 WS	Mandarinenjoghurt (G)	Obst Mix - BIO-Apfel, Birne, Fairtrade Banane	Karamellpudding (G 1)	Erdbeerquark (G 1)

Speisenangebot

Gültig vom 17.08.2026 bis 23.08.2026

ABC KOCH
WERK

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1) Mit Farbstoffen	A) Glutenhaltiges Getreide	H2) Haselnüsse
2) Mit Konservierungsstoffen	A1) Weizen	H3) Walnüsse
3) Mit Antioxidationsmittel	A2) Roggen	H4) Cashewnüsse
4) Mit Geschmacksverstärker	A3) Gerste	H5) Pecannüsse
5) Geschwefelt	A4) Hafer	H6) Paranüsse
6) Geschwärzt	B) Krebstiere	H7) Pistazien
7) Gewachst	C) Eier	H8) Macadamianüsse
8) Mit Phosphat	D) Fisch	I) Sellerie
9) Mit Süßungsmitteln	E) Erdnüsse	J) Senf
10) Enthält eine Phenylalaninquelle	F) Soja	K) Sesamsamen
	G) Milch	L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L)
	H) Schalenfrüchte	M) Lupinen
	H1) Mandel	N) Weichtiere

Fisch



Geflügel



Rind



Schwein



Vegetarisch

