

Speisenangebot

Gültig vom 24.08.2026 bis 30.08.2026



KW 35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Gericht 1 WS	Rinderfrikadelle (A, C, A1) Tomatensauce, vegan (I) Fairtrade - Vollkornreis 	Paniertes Seelachsfilet (A, D, A1) Rahmspinat (G) Salzkartoffeln 	Linseneintopf mit Kartoffeln und Karotten, vegan (J) Weizenbaguette (A, A1, A2) 	Sojachunks in Champignonrahm (F, G, I, L 1, 5) Buntes Möhrengemüse Spirelli (A, A1) 
Gericht 2 WS	Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Karotten), vegan (A, A1, A4) Tomatensauce, vegan (I) Fairtrade - Vollkornreis 	Farfalle (A, A1) Brokkoli - Basilikumsauce (G) 	Gebratene Hähnchenbrust Bratensauce (I, L 1, 5) Buttergemüse (1) Salzkartoffeln 	Hähnchengulasch in Champignonrahm (G, I, L 1, 5) Buntes Möhrengemüse Spirelli (A, A1) 
Dessert 4 WS	Buttermilchdessert Gartenfrucht (G)	Schokoladenpudding (G)	Himbeerjoghurt (G)	Obst Mix - BIO-Apfel, Birne, Fairtrade Banane

Speisenangebot

Gültig vom 24.08.2026 bis 30.08.2026

ABC KOCH
WERK

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1) Mit Farbstoffen	A) Glutenthaltiges 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

