

Speiseplan September 2026



Montag 31. August	Dienstag 01. September	Mittwoch 02. September	Donnerstag 03. September	Freitag 04. September
Geflügelhackbällchen mit Spaghetti und Tomatensauce (a, a1, c) Für unsere Vegetarier: Allgäuer Käsespätzle mit Erbsenrahmgemüse (a, a1, c, g)	Crunchy Chicken Burger dazu Kartoffelecken (a, a1, a3, f, i, k, l, 2, 3, 5) Für unsere Vegetarier: Ratatouille (Zucchini, Paprika, Aubergine) mit Bio-Reis (i, l, 2, 3, 5)	Paniertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (a, a1, d, g, l, 5) Für unsere Vegetarier: Curry (Paprika, Ananas, Soja) mit Basmatireis (f, g)	Hackbällchen (Rind) mit Eierknöpfle und Paprikasauce (a, a1, a3, c, i, 3) Für unsere Vegetarier: Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat (a, a1, i, 3)	Chili con Carne (Rind) mit Reibekäse und Bauernbrot (c, g, i, 3) Für unsere Vegetarier: Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce (a1, i, 3)
Montag 07. September	Veggie-Day	Mittwoch 09. September	Donnerstag 10. September	Veggie-Day
Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse und Reis (a, a1, c) Für unsere Vegetarier: Vollkorn-Nudelauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Käsesauce (a, a1, c, g)	Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous, Gemüse und Paprikadip (c, g, i, 3) oder: Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (a1, i, 3)	Bio-Spaghetti Carbonara (Pute) mit geriebenem Parmesan (c, g, i, 3) Für unsere Vegetarier: Schupfnudeln mit Apfelmus (a1, i, 3)	Geflügelfrikadelle mit Bio-Reis und Bratensauce (c, g, i, 3) Für unsere Vegetarier: Spinat-Ravioli mit Spinatsahnesauce und Reibekäse (a1, g)	Eier-Omelette mit Salzkartoffeln und Baked Beans (c, g, i, 3) oder: Gnocchi mit Tomatensauce und Reibekäse (a1, i, 3)
Montag 14. September	Veggie-Day	Mittwoch 16. September	Donnerstag 17. September	Veggie-Day
Hühnerfrikadelle mit Salzkartoffeln und Erbsen-Möhren-Rahmgemüse (a, a1, g, 3) Für unsere Vegetarier: Maultaschenauf mit Tomatensauce mit Käse überbacken (a, a1, c, g, i)	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Bio-Reis (i, j) oder: Spirelli mit Tomatensauce und Reibekäse (a1, g)	Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse (a, a1, a3, g) Für unsere Vegetarier: Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda überbacken (a, a1, g)	Hähnchenbrustfilet paniert mit Kartoffelecken und Tomaten-Curry-Dip (a, a1, i, j, l, 1, 3, 5) Für unsere Vegetarier: Erbseneintopf mit Vollkornbrot (a, a2, i, 3)	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt-Zucker (a, a1, c, g) oder: Linsen-Hirse-Bällchen mit Spätzle und Kräutersauce (a, a1, a4, c)
Montag 21. September	Dienstag 22. September	Mittwoch 23. September	Veggie-Day	Freitag 25. September
Hähnchenschnitzel mit Bio-Spirelli und Tomatensauce (a, a1, f, g, i, j) Für unsere Vegetarier: Kartoffelknödel mit Champignonrahmsauce (a, a1, c, g)	Pinsa Flammkuchen-Style mit Putenschinken, Zwiebeln und Käse (a, a1, c, g, 2, 3) Oder: Bio-Spirelli mit Linsenbolognese und geriebenem Parmesan (a1, c, g, i, 2, 3)	Hähnchenschenkel mit Bio-Reis und Erbsenrahmgemüse (g) Für unsere Vegetarier: Mexikanische Lasagne (a1, g, i, j)	Kartoffelreibekuchen mit Kräuterquark (g) oder: Allgäuer Käsespätzle (a1, c, g)	Putengeschnetzeltes, Semmelknödel und Möhrengemüse (a, a1, c, g, i) Für unsere Vegetarier: Brokkolicremesuppe mit Bauernbrot (a, a1, a2, g)
Montag 28. September	Veggie-Day	Mittwoch 30. September	Donnerstag 01. Oktober	Freitag 02. Oktober
Spaghetti Bolognese (Rind) mit Reibekäse (a, a1, g) Für unsere Vegetarier: Knuspertaler (Karotte, Spinat) mit Vollkornreis und Gemüse-Curry-Sauce (a, a1, a3, a4, c, g, j)	Feta Börek Stick mit Tomaten-Risoni und Tzaziki (a, a1, c, g, i, j) oder: Vegane Hackbällchen mit Salzkartoffeln und Erbsenrahmgemüse (f, g, i, 5)	Seelachsfilet (natur) mit Salzkartoffeln und Ratatouille (d, i, l, 2, 3, 5) Für unsere Vegetarier: Pfannkuchen mit Apfelmus und Zim-Zucker (a, a1, c, g, 3)	Butter Chicken mit Bio Basmatireis (a, a1, g) Für unsere Vegetarier: Farfalle mit Gemüsebolognese und Reibekäse (a, a1, g, i, j)	Wir wünschen Euch wunderschöne Herbstferien 

Ihr findet täglich eine vielfältige Auswahl an unserer marktfrischen Salattheke. Es kann täglich zu kurzfristigen Änderungen auf dem Speiseplan kommen.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnuss, f Soja, g Milch und Milcherzeugnisse, h Schalenfrüchte/Nüsse (h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnuss, h4 Kaschunuss, h5 Pekannuss, h6 Paranuss, h7 Pistazie, h8 Macadamianuss), i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupine, n Weichtiere)

Besonderer Spuren-Hinweis:

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Unreinheiten bei einzelnen Produktion können nicht ausgeschlossen werden.

