

Schule beim Pachthof

Speiseplan KW 42

13.10. - 17.10.2025

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Мо	Rösti Ecken Schnittlauchdipp ⁽⁸⁰⁰⁾ Salat	М	Kichererbsen Curry Reis	
	Karamell Pudding	M	Karamell Pudding	M
Di	Kürbiscremesuppe	So, Se	Spätzle mit	G
	Brot Knabbergemüse	G	Pilzrahmsauce & Kräuter	So, Se
	Obst		Obst	
Mi	Lauch-Käse-Hack Eintopf (Rind (B)) Reis	So, Se	Ofenkartoffeln (BIO) Rahmspinat (BIO) Ei	M E
	Reiswaffel (B)		Reiswaffel (BIO)	
Do	Spirelli (BIO) Basilikumsauce Käse Obst	G So, Se M	Kürbis Falafel gegrillter Maiskolben Backkartoffeln (BO) Joghurt Dip (BO)	М
	Obst		Obst	
Fr	Lachs ohne Haut Dillsauce Kartoffelpüree	F So, Se M	Kartoffel-Spinat-Auflauf gemischter Salat	M, E
	Erbsen Obst		Obst	

Täglich Knabbergemüse oder Salat

Änderungen vorbehalten

G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) K: Krebstiere E: Eier F: Fisch Er: Erdnüsse So: Soja M: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) Sc: Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) Se: Sellerie Sf: Senf Sa: Sesamsamen S: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l L: Lupinen W: Weichtiere, Wir verwenden keine Lebensmittel mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen