




Speiseplan KW 46(F) vom 10.11.-14.11.2025

Name der Einrichtung: **OGS Baal**

Menü I		Menü II		Menü III		Menü IV kalt		Dessert		Zusatzstoffe/Allergene		
Mo 10.11.25	Rindfleischtopf „ungarische Art“ mit Salzkartoffeln und Salat 18,a(Weizen),c,p		Linsensuppe "Bürgerlicher Art" mit Geflügelbockwurst und Suppenbrötchen 3,4,5,12,a(Weizen),i,g,o		Gemüse-Knusper-Dino mit herzhafter Ketchupsauce und Butterreis 1,3,4,9,12,a(Weizen),c,k,o,p		buntes Salat-Büffet dazu ein Brötchen a(Weizen) ,c,g,i		Birnenjoghurt mit Schokowürfeln g	Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen 3) mit Konservierungsstoffen 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt 7) geschwefelt 8) gewachst 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) mit Phosphat 13) koffeinhaltig 14) chininhaltig 15) mit Taurin 16) = g 17) gentechnisch verändert 18) Salate – siehe separate Liste auf Anfrage Allergene: a) enthält Gluten b) enthält Krebstier c) enthält Ei d) enthält Fisch e) enthält Erdnuss f) enthält Soja g) enthält Milch/Laktose h) enthält Schalenfrucht / Nüsse i) enthält Sellerie j) enthält Senf k) enthält Sesam l) enthält Schwefeldioxid und Sulfid m) enthält Lupine n) enthält Weichtier o) enthält Hülsenfrüchte p) enthält Tomate, Paprika		
									Obst			
Di 11.11.25	"Primo Pasta Pfanne" Penne mit Hähnchenstreifen, Paprika und Broccoli, dazu eine tomatisierte Sahnesauce a(Weizen), g,p		Gnocchi in Käse-Sahne-Sauce mit Broccoli, und Rustika Karotten a(Weizen), c,g,		eine Ofenkartoffel mit frischen Gurkensticks dazu ein Kräuterdip c,g		buntes Salat-Büffet dazu ein Brötchen a(Weizen) ,c,g,i					
Mi 12.11.25	Sauerbratengulasch vom Geflügel in herzhafter Sauce, dazu Nudeln und Apfelmus a(Weizen),g,i,j		Käse-Lauchcremesuppe mit Rinderhackfleisch und Brötchen 1,a(Weizen),g,i		Möhrengemüse "Bürgerlicher Art" mit Kartoffeln untereinander dazu Gemüsefrikadelle a(Weizen),c,f,g,h,i,o		buntes Salat-Büffet dazu ein Brötchen a(Weizen) ,c,g,i		Fruchtquarkspeise g			
									Obst			
Do 13.11.25	Geflügelgyros mit Tzaziki, Krautsalat und Fladenbrot 18,a (Weizen),c,g,p		Geflügelfrikadelle mit Kartoffelpüree und Fingermöhren in Rahm a(Weizen)c,g,i		Pfannkuchen mit Blattspinat und Hirtenkäse gefüllt, dazu Kartoffelpüree a(Weizen)c,g		buntes Salat-Büffet dazu ein Brötchen a(Weizen) ,c,g,i		Schokopudding g			
									Obst			
Fr 14.11.25	Seelachsfilet paniert mit Zitronen-Kräutersauce dazu Salzkartoffeln und Salat 18,a(Weizen)c,d,g		Rindfleischsuppe mit Gemüse, Buchstabennudeln und Blumenkohl, dazu Suppenbrötchen a(Weizen),i		Tortellini mit einer Käsefüllung und Gemüsewürfeln in fruchtiger Tomatensauce a(Weizen), i,g,p		buntes Salat-Büffet dazu ein Brötchen a(Weizen) ,c,g,i					
Tagesdessert zum Menü nach vertraglicher Vereinbarung. Beilagen in Klammern beziehen sich auf Einrichtungen mit der Möglichkeit selber vor Ort zu backen.												
Folgende Zutaten sind in unserem Betrieb immer in Bio-Qualität: Karotten in Scheiben, Blattspinat, Farfalle Tricolore, Vollkornpenne, Vollkornspaghetti, Vollkornspirelli												



DE-ÖKO-039

