

Vegetarische Gerichte KW14 bis KW17 / 2025

Speiseplan 6		
KW 14/2025	Di	Gratinierte gefüllte Zucchini ^{g,i} mit Kartoffelpüree ^g , Tagesobst
	Do	Vegetarische Gemüsefrikadelle ^{a,c,i} mit Kräuter-Frischkäse-Dip ^g , dazu Salzkartoffeln und Gemüsesticks
Speiseplan 7		
KW 15/2025	Di	Ungarisches Kartoffelgulasch ⁱ mit Kaisersemmel ^a , Naturjoghurt ^g mit Knusper-Müsli-Waldfrucht ^a
	Do	Gemüsebällchen ^{a,c,i} mit Paprika-Rahm-Soße ^g und Salzkartoffeln, Tagesobst
Speiseplan 8		
KW 16/2025	Di	Gefüllte Paprika ^{i,a,g} mit Tomatensoße und Spätzle ^{a,c} , Tagesobst
	Do	Gemüsestrudel ^{a,c,i} mit Kartoffelpüree ^g , Erbsen-Möhren-Gemüse, Tagesobst
Speiseplan 1		
KW 17/2025	Di	Vegetarische Bratwurst ^a mit Kartoffelsalat ^j , Vanillepudding ^g
	Mi	Gemüse-Ratatouille mit Bio-Parboiled-Reis, Tagesobst
	Do	Zucchini-Puffer ^{a,c} mit Kartoffelpüree ^g , Brombeeren-Joghurt ^g

Änderungen behalten wir uns vor.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Ihr Team der Gemeinschaftsverpflegung Alte Post Parsdorf


Vegetarische Gerichte KW 18/2025 bis KW 22/2025

Speiseplan 2		
KW 18/2025	Mo	Gemüsekraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{a,c,g} und frischem Schnittlauch, Kartoffelschupfnudeln ^{a,c} mit Apfelmus ³
	Di	Frühlingsrolle ^{a,k,f,i} mit Süß-Sauer-Soße und Kartoffelpüree ^g , Karotten- und Kohlrabi-Sticks
	Fr	Chili sin Carne mit Bio-Parboiled-Reis, Blattsalat mit French-Dressing ^{5,c,j}
Speiseplan 3		
KW 19/2025	Di	Karotten-Sesam-Knusperschnitzel ^{a,k} mit Kartoffelsalat, Tagesobst
	Do	Vegetarische Bratwurst ^a , mit Salzkartoffeln und veg. Bratensoße, Tagesobst
Speiseplan 4		
KW 20/2025	Di	Bio-Vollkornspiralen ^a , mit Gemüsebolognese, Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing ^{c,j,5}
	Do	Gemüseragout in Tomatensoße mit Bio-Parboiled-Reis, Tagesobst
Speiseplan 5		
KW 21/2025	Mo	Rote Linsencremesuppe ^g mit Brokkoli-Röschen, Tagesobst
	Di	Vegetarische Nuggets ^{a,i} mit Kartoffelpüree ^g , Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^{j,5}
	Do	Gefüllte Paprika ^{i,a,g} mit Tomatensoße und Salzkartoffeln ^{a,c} , Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{j,5}
Speiseplan 6		
KW 22/2025	Di	Gratinierte gefüllte Zucchini ^{g,i} mit Kartoffelpüree ^g , Tagesobst

Änderungen behalten wir uns vor.


Wir wünschen einen guten Appetit!

Ihr Team der Gemeinschaftsverpflegung Alte Post Parsdorf

Montag:	Kürbiscremesuppe ^{i,g} Pfannkuchen-Fluffies ^{a,c,g} mit Apfelmus ³	 <p>Zusatzstoffe 1)mit Farbstoff 2)mit Konservierungsstoffen 3)mit Antioxidationsmittel 5)geschwefelt 8)mit Phosphat 33) aus Fleischstücken zusammengesetzt</p> <p>Allergene a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
Dienstag:	Putengulasch ^{i,j} mit frischen Spätzle ^{a,c} , Frisches Tagesobst	
Mittwoch:	Kartoffelgnocchi ^c (ohne Gluten, nur aus Kartoffeln und Maisgrieß) mit Aurorasöße ^{g,i} Blattsalat der Saison mit Essig&Öl-Dressing ^{c,5}	
Donnerstag:	Hähnchen-Cordon Bleu ^{a,g,1,2,3,8,33} mit Kartoffelpüree ^g und Erbsen-Möhren-Gemüse Frisches Tagesobst	
Freitag:	<p style="text-align: center;">Feiertag - Karfreitag</p>	

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

Montag:	Feiertag - Ostermontag	 <p>Zusatzstoffe 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 5) geschwefelt 8) mit Phosphat 15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p>Allergene a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
Dienstag:	Putenwiener ^{2,3,8,15} mit Kartoffelsalat ^{j,i} Vanillepudding ⁹	
Mittwoch:	Feines Hühnerfrikassee ^{9,i} mit Schwarzwurzeln und Erbsen, dazu Bio-Parboiled-Reis Frisches Tagesobst	
Donnerstag:	Schlemmerfilet Bordelaise ^{a,d} mit Kartoffelpüree ⁹ Brombeeren-Joghurt ⁹	
Freitag:	Bio-Farfalle ^a mit Gorgonzola-Soße ^{9,i} Blattsalat mit Essig&Öl-Dressing ^{c,5}	

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

Montag:	Hühnerkraftbrühe ⁱ mit Pfannkuchenstreifen ^{a,c,g} und frischem Schnittlauch Kartoffelschupfnudeln ^{a,c} mit Apfelmus ³	<div data-bbox="1630 284 2045 563" data-label="Image"> </div> <p>Zusatzstoffe</p> <p>3) mit Antioxidationsmittel 5) geschwefelt 15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p>Allergene</p> <p>a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
Dienstag:	Seelachsfilet in Knusperpanade ^{a,d} mit Remouladensoße ^{c,i} und Kartoffelpüree ^g dazu Karotten- und Kohlrabisticks -	
Mittwoch:	Überbackene Cannelloni ^{a,c,g,15} mit Spinatfüllung in Tomatensoße ⁱ Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^{j,5}	
Donnerstag:	Feiertag 1. Mai	
Freitag:	Chili con Carne ⁱ vom Rind mit Bio-Parboiled-Reis, Blattsalat mit French-Dressing ^{5,c,j}	

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

Montag:	Gemüsecremesuppe ^{g,i} Pfannkuchen a,c,g mit Puderzucker und Aprikosenkonfitüre	<div data-bbox="1563 264 2051 555" data-label="Image"> </div> <p>Zusatzstoffe 1) Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 5) geschwefelt 8) mit Phosphat 33)aus Fleischstücken zusammengesetzt</p> <p>Allergene a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
Dienstag:	Putenschnitzel „Wiener Art“ ^{a,c,i} und Kartoffelsalat ^{i,j} Frisches Tagesobst	
Mittwoch:	Bio-Penne ^a mit Gemüse-Kräuter-Soße ^{g,i} Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing ^{j,5}	
Donnerstag:	Geflügelbratwürste ^{1,2,3,8,33} mit Salzkartoffeln und Bratensoße Frisches Tagesobst	
Freitag:	Vegetarisches Gemüse-Curry ^{i,j} mit Kokosmilch verfeinert, dazu Bio-Basmati-Reis, Blattsalat mit Limetten-Joghurt-Dressing ⁹	


Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

<p>Montag:</p>	<p>Erbesen-Gemüse-Eintopf „Gärtnerin Art“ ^{g,i} mit Mehrkornbrötchen ^{a,k} Frisches Tagesobst</p>	<div data-bbox="1599 284 2040 616" data-label="Image"> </div> <p>Zusatzstoffe</p> <p>5) geschwefelt 15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p>Allergene</p> <p>a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
<p>Dienstag:</p>	<p>Bio-Vollkornspiralen ^a mit Rindfleisch-Bolognese ⁱ Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing ^{j,5}</p>	
<p>Mittwoch:</p>	<p>Allgäuer Kässpätzlen ^{a,c,g,15}, dazu Gurkensalat mit Dill-Dressing ^{c,i,j,5}</p>	
<p>Donnerstag:</p>	<p>Seelachsfilet „Müllerin Art“ ^{a,d,i} mit Zitronen- Thymian-Soße ^{g,i} und Bio-Parboiled-Reis Frisches Tagesobst</p>	
<p>Freitag:</p>	<p>Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung ^{a,c,g} und Frischkäsesoße ^{g,i} Stracciatella-Joghurt ^g</p>	


Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

<p>Montag:</p>	<p>Rote Linsencremesuppe ^{g,i} mit Putenwiener-Scheiben ^{2,3,8,15} und Kaisersemmel ^a Frisches Tagesobst</p>	 <p>Zusatzstoffe 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 5) geschwefelt 8) mit Phosphat 15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p>Allergene a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
<p>Dienstag:</p>	<p>Fleischpflanzerl vom Rind ^{a,c} mit Bratensoße und Kartoffelpüree ^g Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^{j,5}</p>	
<p>Mittwoch:</p>	<p>Maultaschen mit Gemüsefüllung ^{a,c,i} und Tomaten-Basilikum-Soße ⁱ Frisches Tagesobst</p>	
<p>Donnerstag:</p>	<p>Rindergulasch ^{i,j} mit Salzkartoffeln Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{j,5}</p>	
<p>Freitag:</p>	<p>Spinatspätzle ^{a,c} mit Käsesahnesoße ^g Waldbeerenjoghurt ^g</p>	

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

Montag:	Kartoffel-Karottensuppe ^{g,i} mit frischem Kerbel, Kaiserschmarrn ohne Rosinen ^{a,c,g} mit Apfelmus ³ und Puderzucker	<div style="text-align: right;">  </div> <p>Zusatzstoffe 3) mit Antioxidationsmittel 5) geschwefelt</p> <p>Allergene a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
Dienstag:	Gebratene Hähnchenbrust natur in heller Rahmsoße ^g , dazu Kartoffelpüree ^g Frisches Tagesobst	
Mittwoch:	Spätzle-Gemüse-Pfanne ^{a,c} mit Bratensoße (vegan) und frischem Schnittlauch Pfirsich-Quarkspeise ^g	
Donnerstag:	Feiertag – Christi Himmelfahrt	
Freitag:	Bio-Spirelli-Tricolore ^a mit Tomaten-Basilikum-Soße ⁱ Blattsalat mit French-Dressing ^{5,c,j}	

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.