

Vegetarische Gerichte KW 10/2025 bis KW 13/2025

Speiseplan 2		
KW 10/2025	Mo	Gemüsekraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{a,c,g} und frischem Schnittlauch, Kartoffelschupfnudeln ^{a,c} mit Apfelmus ³
	Do	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 11/2025	Di	Karotten-Sesam-Knusperschnitzel ^{a,k} mit Kartoffelsalat, Tagesobst
	Do	Vegetarische Bratwurst ^a , mit Salzkartoffeln und veg. Bratensoße, Tagesobst
Speiseplan 4		
KW 12/2025	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 13/2025	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}

Änderungen behalten wir uns vor.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Ihr Team der Gemeinschaftsverpflegung Alte Post Parsdorf

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

<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 data-bbox="1720 292 2085 651" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="1350 560 1637 635">Zusatzstoffe 3) mit Antioxidationsmittel 5) geschwefelt</p> <p data-bbox="1350 715 2123 1182">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:	Paniertes Seelachsfilet ^{a,c,d} mit Kräuter-Frischkäse-Dip ^g , dazu Salzkartoffeln und Gemüsesticks	
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.

Montag:	Spinatknödel ^{a,c,g} und Kartoffelknödel ^c mit Champignonsoße ^{g,i} Frisches Tagesobst	<div data-bbox="1727 292 2085 651" data-label="Image"> </div> <p>Zusatzstoffe 5) geschwefelt 15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p>Allergene</p> <ul style="list-style-type: none"> 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
Dienstag:	Ungarische Gulaschsuppe ⁱ (Rind) mit Kartoffelwürfel und Kaisersemmel ^a Naturjoghurt ^g mit Knusper-Müsli-Waldfrucht ^a	
Mittwoch:	Bio-Rigatonelli ^a mit Tomatensoße ⁱ und geriebenem Käse ^{g,15} Blattsalat der Saison mit Senf-Honig- Dressing ^{c,j,5}	
Donnerstag:	Hackbällchen (Pute) ^{a,c} mit Paprika-Rahmsoße ^{g,i} und Salzkartoffeln Frisches Tagesobst	
Freitag:	Süßkartoffel-Gemüse-Ragout ⁱ mit Kokosmilch verfeinert, dazu Bio-Parboiled-Reis Waldbeerenjoghurt ^g	


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:	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:	Feiertag - Karfreitag	

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.