



# Speiseplan



KW35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	25.08.2025	26.08.2025	27.08.2025	28.08.2025	29.08.2025
<b>Menü 1 klassisch</b>	Frikadelle vom Rind, Kartoffelpüree, Karotten-Kohlrabigemüse (1a,3,7)	Marinierte Hähnchenbrust mit Kokos-Erdnuss-Soße und Basamatireis (5,6,7,11)	Rinder-Haschee mit Nudeln und Reibekäse (7,9)	Geschnetzeltes vom Huhn à la Provence mit Butternudeln(1a,7)	paniertes Fischfilet mit Honig-Dillmayo und Kartoffeln (1a,3,4,7)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	"Mac & Cheese" Makkaroni mit cremiger Käsesoße überbacken (1a,7)	Gemüse-Köttbullar mit Frischkäse-Kräutersoße und Basmatireis (3,7)	Pancakes mit Vanillesoße und Heidelbeerkompott (1a,3,7)	Gulasch von Kartoffeln und Hokkaidokürbis, Kürbiskernbrötchen (1a,1b,9)	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Hüttenkäse-Kressedip (1a,3,7)
<b>Pasta</b>	Täglich wechselndes Pastagericht				
<b>Salat</b>	Täglich frischer Beilagensalat				

\* Änderungen vorbehalten\*

### Allergene:

### Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Gerste e) Hafer f) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Cashewnüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar  - Änderungen vorbehalten -
---	--	---	---