



Speiseplan



KW38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	15.09.2025	16.09.2025	17.09.2025	18.09.2025	19.09.2025
Menü 1 klassisch	Tortellini mit Rindfleischfüllung und Basilikum-Mascarpone-Soße (1a,3,7)	Scholle, paniert mit Dill-Schmand und Petersilienkartoffeln (4,7)	Schnitzel "Roma" mit sahniger Tomaten-Erbsen-Soße und Pasta (1a,3,7)	Fleischkäse von der Pute, Westerndip und Potato Wedges (7,F)	Chili con Carne vom Rind mit Reis (9)
Menü 2 vegetarisch	Schupfnudel-Gemüsepfanne, dazu Kräuterquark (1a,3,7)	Pfannkuchen mit Vanille-Nutella-Soße (1a,3,7,8b)	Kartoffelcremesuppe mit Roggenbrötchen (1a,1b,7,9)	Kartoffel-Tofu-Curry mit Paprika, grünen Bohnen und Basmatireis (6,9,11)	Penne Rigate, Cheddar-Käse-Soße mit Brokkoli (1a,7)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	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 koffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar - Änderungen vorbehalten -
---	--	---	---