



Speiseplan



KW48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	24.11.2025	25.11.2025	26.11.2025	27.11.2025	28.11.2025
Menü 1 klassisch	Tortellini mit Rindfleischfüllung und Basilikum-Mascarpone-Soße (1a,3,7)	Seelachs in Maispanade mit Dill-Schmand und Petersilienkartoffeln (4,7)	Schnitzel "Roma" mit sahniger Tomaten-Erbsensoße und Pasta (1a,3,7)	Geflügel-Fleischkäse, Rahmwirsing und Kartoffelpüree (7,F)	Chili con Carne vom Rind mit Reis (9)
Menü 2 vegetarisch	Schupfnudel-Gemüsepfanne, dazu Kräuterquark (1a,3,7)	Pfannkuchen mit Kirsch-Vanillekompott(1a,3,7)	Kartoffelcremesuppe mit Mehrkornbrötchen (1a,1b,7,9,11)	Herbstliche Pilzmaultaschen in Kräuter-Sahnesoße (1a,3,7)	Süßkartoffel-Kürbis-Auflauf mit Feta überbacken (3,7)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

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

Zusatzstoffe:

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 -