



Speiseplan



KW49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	01.12.2025	02.12.2025	03.12.2025	04.12.2025	05.12.2025
Menü 1 klassisch	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Spätzle und Möhrchen (1a,3,7)	Hähnchenstreifen in cremiger Soße mit Erbsen und Pilzen, Reis (7)	Pasta Bolognese mit geriebenem Grana Biraghikäse (Rind,1a,7,9)	Chicken Nuggets mit Ketchup und Ofenkartöffelchen (1a,3,G,N)	gebackenes Fischfilet mit Zitronendip und Butterkartoffeln (1a,3,4,7)
Menü 2 vegetarisch	Tomaten-Kichererbsen-Curry, Duftreis (9)	Gebratene Gnocchi mit Kürbis-Fetasoße (1a,7)	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (3,7)	Grießbrei mit Zimt & Zucker (1a,7)	Semmelknödel, Kräuter-Pilzrahmsoße (1a,1b,1f,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 coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar

- Änderungen vorbehalten -