



Speiseplan



KW50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	08.12.2025	09.12.2025	10.12.2025	11.12.2025	12.12.2025
Menü 1 klassisch	Ungarischer Hähnchentopf mit Spätzle (1a,3,7)	Geflügelbällchen, Champignonrahm und Spiralnudeln (1a,3,7)	Cordon bleu (Pute) mit Kroketten und Kohlrabigemüse (1a,3,7,10,F)	Seelachs, paniert Salzkartoffeln und Remouladensoße (1a,3,4,7)	Maultaschen mit Rindfleischfüllung, Creme fraîche-Bechamel mit Schnittlauch (1a,3,7,9)
Menü 2 vegetarisch	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (7)	Reis-Gemüsepfanne mit Kokos-Limettensoße und zweierlei Sesam (6,7,9,11)	Blumenkohl-Käsebratling Kartoffelpüree und Petersilien-Dip (1a,3,7,9)	Germknödel mit Kirschfüllung, Vanillesoße, Zimt & Zucker (1a,7)	Spinat-Champignon-Lasagne, gratiniert mit Emmentalerkäse (1a,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 -