



Speiseplan



KW06	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	02.02.2026	03.02.2026	04.02.2026	05.02.2026	06.02.2026
Menü 1 klassisch	Schnitzel (Geflügel), Schwenkkartoffeln und Rahmkürbis (1a,3,7)	Meatballs (Geflügel) in Basilikum-Bechamel und italienische Pasta (1a,3,7)	Chicken Garam Masala in pikanter Tomaten- Johurtsoße, Basmatireis (7)	Orientteller mit Hähnchenkebab, Coleslaw, Pommes, Knobidip(7)	Rindswurst mit Erdrüben- Kartoffelstampf, Senf (7,10,F,N)
Menü 2 vegetarisch	Semmelknödel, Champignonsahnesoße (1a,3,7)	Süßkartoffel-Bohnen-Chili mit Avocadodip und Tortilla Chips (7)	Ricotta-Spinat-Tortellini, Tomatensahnesoße (1a,3,7)	gebackene Apfelringe mit Vanillesoße(1a,3,7)	Lasagne "Napoli" mit Tomaten, Gemüse und Mozzarella überbacken (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) Tritcale	2 Krebstiere und Kreberzeugnisse, 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 -