



Speiseplan



KW07	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09.02.2026	10.02.2026	11.02.2026	12.02.2026	13.02.2026
Menü 1 klassisch	"Alpen-Pfanne" Hähnchenstreifen in Bergkäsesoße und Schwenkkartoffeln (7,9)	Cornflakes Chicken, Curryketchup und Ofenkartoffeln (1a,3,G,I)	Geflügel-Cevapcici mit Tzatziki und Paprikareis (1a,3,7)	Lasagne Bolognese mit Gauda überbacken (Rind,1a,7,9)	Hackbällchen "Carbonara" dazu Makkaronis (Geflügel,1a,7,F)
Menü 2 vegetarisch	Falafelbällchen mit spicy Lemon-Hummus, Gemüse-Bulgur (1a,7,9)	Milchreis mit Erdbeercompott (7,M)	Kürbisragoût mit Gnocchi und italienischem Reibekäse (1a,1b,3,7)	Gemüsefrikadelle mit Süßkartoffelstampf und Schnittlauch-Dip (1a,3,7,9)	Thai-Gemüsecurry mit Limette, Kokos und Ananas, Basmatireis (11)
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 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 coffeinhaltig, L genetisch verändert,
M Fruchtsaft / Fruchtnektar

- Änderungen vorbehalten -

Zusatzstoffe: