



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 Erdbeerkompott (7,M)	Kürbistragoût 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) 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 -