



Speiseplan



KW08	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16.02.2026	17.02.2026	18.02.2026	19.02.2026	20.02.2026
Menü 1 klassisch	Fasching	Fasching	Schnitzel "Roma" mit sahniger Tomaten-Erbsensoße und Pasta (Geflügel,1a,3,7)	Tortellini mit Rindfleischfüllung und Basilikum-Mascarponesoße (1a,3,7)	Chili con Carne vom Rind mit Reis (9)
Menü 2 vegetarisch			Kichererbsen-Curry mit Tomaten, Spinat und Sesam-Granatapfel-Reis (vegan,9,11)	Schupfnudel-Gemüsepflanne, dazu Schnittlauch-Hüttenkäse (1a,3,7)	Pfannkuchen mit Kirsch-Vanillekompott(1a,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) 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: