



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-Gemüsepfanne, 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) 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 coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar

- Änderungen vorbehalten -