



# Speiseplan



KW09	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	23.02.2026	24.02.2026	25.02.2026	26.02.2026	27.02.2026
<b>Menü 1 klassisch</b>	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Spätzle und Möhrchen (1a,3,7)	Hähnchenstreifen in cremiger Soße mit Erbsen und Pilzen, Reis (7)	Pasta Bolognese mit geriebenem Grana Biraghikäse (Rind,1a,7,9)	Chicken Nuggets mit Ketchup und Ofenkartöffelchen (1a,3,G,N)	gebackenes Fischfilet mit Zitronendip und Butterkartoffeln (1a,3,4,7)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Reis-Gemüsepfanne mit Kokos-Limettensoße und zweierlei Sesam (vegan,6,7,9,11)	Gebratene Gnocchi mit Kürbis-Fetasoße (1a,7)	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (3,7)	Grießbrei mit Zimt & Zucker (1a,7)	Serviettenknödel, Bergkäse-Schnittlauchsoße (1a,1b,1f,3,7)
<b>Pasta</b>	Täglich wechselndes Pastagericht				
<b>Salat</b>	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 -