



Speiseplan



KW16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	13.04.2026	14.04.2026	15.04.2026	16.04.2026	17.04.2026
Menü 1 klassisch	Schnitzel (Geflügel), Spätzle und Bechamel à la Hollandaise (1a,3,7)	Omas Rinder-Haschee mit Nudeln und Reibekäse (7,9)	Frikadelle (Geflügel), Pfannenkartöffelchen, Erbsen-Karottengemüse (1a,3,7)	Chicken Garam Masala in pikanter Tomaten-Johurtsoße, Basmatireis (7,9)	Rindswurst mit cremigem Kartoffel-Maissalat, Ketchup (7,10,F,N)
Menü 2 vegetarisch	Chili sin Carne (Vegan) dazu Reis (6,9)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (1a,3,7)	Ricotta-Spinat-Tortellini, Tomatensahnesoße (1a,3,7)	Semmelknödel, Champignonsahnesoße (1a,3,7)	Pancakes mit Nutella-Vanillesoße (1a,3,6,7,8b)
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 -