



Speiseplan



KW19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	04.05.2026	05.05.2026	06.05.2026	07.05.2026	08.05.2026
Menü 1 klassisch	Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Soße (Geflügel,7,10,F)	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)
Menü 2 vegetarisch	Maultaschen mit Ricotta-Möhren-Spinatfüllung, in Paprikasoße (1a,3,7,9)	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (3,7)	Reis-Gemüsepfanne mit Kokos-Chilisoße und zweierlei Sesam (vegan,6,7,9,11)	Grießbrei mit Zimt & Zucker (1a,7)	Serviettenknödel, Frühlingskräuter-Rahm (1a,1b,1f,3,7)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

Zusatzstoffe:

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	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 -
---	--	---	---