



Speiseplan



KW20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	11.05.2026	12.05.2026	13.05.2026	14.05.2026	15.05.2026
Menü 1 klassisch	Ungarischer Hähnchentopf mit Spiralnudeln (1a)	Geflügelbällchen, Rahmsoße und Spätzle (1a,3,7)	Cordon bleu (Pute) mit Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse (1a,3,7,10,F)		Keine Schule
Menü 2 vegetarisch	Griechisches Ofengemüse, Tomatenreis und Tzatziki (7)	Tandorri-Blumenkohl, Süßkartoffelstampf und Ananas-Salsa	Milchnudeln mit Zimt & Zucker und warmem Kirschkompott (1a,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 -
---	--	---	---