



# Speiseplan



KW21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	18.05.2026	19.05.2026	20.05.2026	21.05.2026	22.05.2026
<b>Menü 1 klassisch</b>	Frikadelle (Geflügel) mit Stampfkartoffeln und Rahmmöhrrchen (1a,3,7)	Cevapcici, Tomaten-Basilikumsoße, Nudel (1a,3,9, Geflügel)	Cowboy-Topf mit Bratwurstscheiben, Mais, Bohnen, Pfannendrillinge (Geflügel, 1a,7,F)	Ckicken Teriyaki mit Wokgemüse in pikanter Soße, Basmatireis (6,9,11)	panierter Seelachs mit Zitronen-Rahm, Kartoffeln (1a,3,4,7)
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Gebackene Falafelbällchen mit Tomaten-Couscous und Basilikum-Joghurt (1a,7,9,11)	Semmelknödel mit Champignon-Parmesansoße (1a,1b,1c,3,7)	Blumenkohl-Käsebratling, Kresse-Frischkäsedip und Pfannendrillinge (1a,1f,3,7,9)	Pan Cakes mit Erdbeer-Rhabarberkompott (1a,3,7)	Gnocchi mit Tomaten-Paprikaragoût und Gran Biraghikäse (3,9)
<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) 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
---	--

### Zusatzstoffe:

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 -
---	---