



# Speiseplan



KW26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	22.06.2026	23.06.2026	24.06.2026	25.06.2026	26.06.2026
<b>Menü 1 klassisch</b>	Schnitzel (Geflügel), Spätzle und Bechamel à la Hollandaise (1a,3,7)	Omas Rinder-Haschee mit Nudeln und Reibekäse (7,9)	Frikadelle (Geflügel), Kartoffelpüree, Erbsen-Karottengemüse (1a,3,7)	Geschnetzeltes vom Huhn Tomaten-Gemüsesoße, Ofen-Kartoffeln (9)	Wir bedanken uns für das Schuljahr 25/26 und
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Ricotta-Spinat-Tortellini, Tomatensahnesoße (1a,3,7)	Chili sin Carne (Vegan), dazu Reis (6,9)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (1a,3,7)	Semmelknödel, Champignonrahmesoße (1a,3,7)	wünschen allen schöne Sommerferien!
<b>Pasta</b>	Täglich wechselndes Pastagericht				
<b>Salat</b>	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 -
---	--	---	---