

Speiseplan 4

KW 49

01.12.-05.12.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Penne (A) mit Tomaten-Käsesoße (g)	Hähnchencurry mit Reis (i)	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (g)	Fischstäbchen (d) mit Kartoffelstampf (g) und Spinat (g)	Reiseintopf mit Möhrchen und Brötchen (A)
Menü 2	Saisonale Suppe Eierpfannkuchen (A,c,g) mit Vanillesoße	Gemüsefrikadelle (A,i) mit Tomatensoße, Reis und ZucchiniGemüse	Gemüse-Curry (i) mit Reis	Karotten-Kartoffel-Cremesuppe (g) mit Brötchen (A)	Nudel-Brokkoli-Auflauf (A,g)
Dessert	Obst/Salat (g,i,j) bei Nudeln	Mango Joghurt (g)	Obst	Gemüsesticks	Götterspeise Kirsch

Unsere Nudeln, Reis und Molkerei Produkte (Milch, Joghurt, Quark) sind ausschließlich in Bio-Qualität

Unser Fisch ist MSC- Zertifiziert

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. Mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9. koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. Gewachst

Deklarationspflichtige Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen, n Weichtiere,

Änderungen des Speiseplans vorbehalten