

**Speiseplan vom 14.09.2026 – 18.09.2026**

Wochentag	Menü	Vegetarisch
Montag	Allgäuer Käsespätzle _(G,A) Pflaumen	
Dienstag	Rindergulasch mit Kartoffelknödeln und Blumenkohl Grießpudding _(G)	Kartoffelknödel auf Cremigem Spinat _(F) Grießpudding _(G)
Mittwoch	Waldpilz Cremesuppe _(F) mit Baquette/Brot _(A) Apfel	
Donnerstag	Rotbarschfilet _(D) in Senfsauce _(F,J) mit Kartoffeln und Erbsen Erdbeerjoghurt _(G)	Gekochte Eier _(C) in Senfsauce _(J,F) mit Kartoffeln und Erbsen
Freitag	Nudeln mit Tomatensauce _(F,A) Quarkspeise _(G)	

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 und daraus gewonnene Erzeugnisse, G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Schwefeldioxid und Sulfide, M: Lupinen, N: Weichtiere

Änderungen des Speiseplans vorbehalten.