

**Speiseplan vom 18.05.2026 – 22.05.2026**

<b>Wochentag</b>	<b>Menü</b>	<b>Vegetarisch</b>
<b>Montag</b>	Marokkanischer Couscous mit Karotte, Zucchini, Paprika und Kichererbsen <sup>(A)</sup>  Karamell Pudding <sup>(G)</sup>	
<b>Dienstag</b>	Spaghetti <sup>(A)</sup> Bolognese mit Parmesan  Vanillejoghurt <sup>(G)</sup>	
<b>Mittwoch</b>	Spinat Lasagne <sup>(A,F)</sup>  Banane	
<b>Donnerstag</b>	Cremige Kartoffelgnocchi mit Broccoli und Räucherlachsstreifen <sup>(D)</sup>  Mandarinen-Quark <sup>(G)</sup>	Cremige Kartoffelgnocchi mit Broccoli und konfierten Cherrytomaten  Mandarinen-Quark
<b>Freitag</b>	Kartoffel-Reibekuchen <sup>(A,C)</sup> mit Apfelmus	

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.