

**Speiseplan vom 24.08.2026 – 28.08.2026**

Wochentag	Menü	Vegetarisch
Montag	Fusilli ^(A) mit Gemüse-Tomatensauce, Mozzarella ^(G) und Rucola Mandarinenquark ^(G)	
Dienstag	Cremige Reispfanne ^(F) mit Putenschinken, Erbsen und Champignons dazu Tomatensalat Hausgemachten Zwetschkuchen ^(A,G,C)	Cremige Reispfanne ^(F) mit Erbsen und Champignons dazu Tomatensalat Hausgemachten Zwetschkuchen ^(A,G,C)
Mittwoch	Bunte CousCous ^(A) Pfanne mit Fetakäse ^(G) Karamellpudding ^(G)	
Donnerstag	Backfisch ^(G) mit buntem Kartoffelsalat ^(J) mit Remoulade ^(A,C) Nektarine	Ofengemüse mit buntem Kartoffelsalat ^(J) und Kräuterquark ^(G) Nektarine
Freitag	Bunte Spätzlepfanne ^(G) mit Broccoli, Paprika und Tomate Banane	

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.