

Speiseplan 3

KW 48

24.11.-28.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fusilli (A) mit Spinat-Käsesoße (g)	Kartoffel-Möhren-Auflauf (g)	Kabeljau (d) in Zitronensoße (g) mit Salzkartoffeln und Erbsengemüse (g)	Lasagne mit Rinderhackfleisch (A,g)	Blumenkohl-Käse-Medaillon (A,c,g) mit Tomatensoße und Reis
Menü 2	Gemüseragout (i) mit Reis	Fusilli (A) mit Basilikum Pesto (g,e)	Kohlrabi-Cremesuppe (g) mit Brötchen (A)	Rote Beete Bratling (A) mit Gemüsesoße (i), Salzkartoffeln	Vegetarischer Bauern Eintopf (i)
Dessert	Obst/Blattsalat (g,i,j)	Erdbeerjoghurt (g)	Obst	Gemüsesticks (Karotte und Sellerie) (i)	Pudding (Vanille) (g) Blattsalat (g,i,j)

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