



Speiseplan

KW 03: 12.01.- 18.01.2026

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Schwäbische Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat A, C, G, J, I		Vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat A, C, G, J, I		Obst nach Saison
Di	Pariser Schnitzel (Hähnchen) mit Nudeln und Tomatensauce A, C, G, I		Tortellini Spinat-Ricotta mit Tomatensauce, Ruccola und Parmesan A, C, G, I	Spaghetti mit Tomatensauce VEGAN A, I	Obst nach Saison Waldfrucht Pudding g
Mi	Gulaschsuppe mit Brötchen A, G, I, J		Linsen-Gemüse-Eintopf mit Brötchen A, I		Obst nach Saison
Do	Schweine-/ oder Putengeschnetzeltes "Stroganoff" mit Reis A, G, I		Rustikale Kartoffelpfanne mit Nudeln und Gemüse VEGAN A, I		Obst nach Saison Mascarponecreme mit Zwetschgen g
Fr	Nudelpfanne mit Fleisch und Gemüse A, C, I		Vegetarischer Auflauf überbacken mit Tomaten und Mozzarella A, C, G		Obst nach Saison

Kennzeichnung:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz,
9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.

Allergenkennzeichnung

- A** Glutenhaltiges Getreide
 - A 1 Weizen
 - A 2 Roggen
 - A 3 Gerste
 - A 4 Hafer
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
 - H 1 Mandeln
 - H 2 Haselnüsse
 - H 3 Walnüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid u. Sulfide
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten