



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