



Speiseplan

KW 07: 09.02.- 15.02.2026

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Rigattoni in Schinken-Sahne-Sauce (Pute) <small>A, C, G, 2, 9, 5</small>		Rigattoni in Zucchini-Käse-Sauce <small>A, C, G</small>		Obst nach Saison
Di	Currywurst (Schwein/Pute) mit Pommes Frites <small>I, J</small>		Gemüseschnitzel mit Pommes Frites <small>A, C, G, I, F, A4</small>		Obst nach Saison Schokopudding g
Mi	Fischfilet mit Zitronen-Buttersauce und bunter Hirse <small>A, G, D</small>		Hirse-Gemüse-Pfanne mit Paniertem Hirtenkäse <small>A, C, G, K</small>		Obst nach Saison
Do	Cevapcici mit Ofenkartoffeln und Sauerrahm Dip <small>A, G</small>		Kartoffel-Gemüse-Pfanne VEGAN Sauerrahm Dip g		Obst nach Saison Fastnachtsküchle A, C, G
Fr	Reispfanne mit Fleisch und Gemüse <small>A, C, I</small>		Kartoffeltaschen mit Gemüse <small>G</small>		Obst nach Saison

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

Kennzeichnung:

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

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten