



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