



Speiseplan

KW 10: 02.03.- 08.03.2026

	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	Lasagne mit Hackfleisch mit Tomaten-Sahne-Sauce und Hartkäse A, C, G, I, F		Gemüselasagne mit Tomaten-Sahne-Sauce und Hartkäse		Obst nach Saison Bircher Müsli A, A4, A1, F, G
Mi	Paniertes Fischfilet mit Kartoffeln, Kaisergemüse und Dill Dip 5, A, G		Kartoffeltaschen mit Gemüse G		Obst nach Saison
Do	Schwäbische Fleischküchle mit Champignonrahmsauce und Spätzle A, C, G, I		Kartoffel Rösti mit Rahmchampignons A, G, I		Obst nach Saison Vanillequark 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