



# Speiseplan

KW 10: 02.03.- 08.03.2026

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
<b>Mo</b>	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
<b>Di</b>	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
<b>Mi</b>	Paniertes Fischfilet mit Kartoffeln, Kaisergemüse und Dill Dip  5, A, G		Kartoffeltaschen mit Gemüse  G		Obst nach Saison
<b>Do</b>	Schwäbische Fleischküchle mit Champignonrahmsauce und Spätzle  A, C, G, I		Kartoffel Rösti mit Rahmchampignons  A, G, I		Obst nach Saison  Vanillequark G
<b>Fr</b>	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 = koffeinhaltig.

**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