



Speiseplan

KW 41: 06.10.- 12.10.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Schweinegulasch Schaschlik-Art mit Spätzle A, C, I		Pilzragout mit Spätzle A, C, G, I		Obst nach Saison
Di	Fleischkäse mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Zwiebelsauce 2, 3, 5, 9, I, J, C, A		Spiegelei mit Bratkartoffeln C		Obst nach Saison Vanillequark G
Mi	Spaghetti mit Thunfischsauce und Kapern A, C, D		Spaghetti mit Tomaten und Rucola A, I VEGAN Mozzarellaabällchen G		Obst nach Saison
Do	Hähnchenschenkel aus dem Ofen mit Djuvecreis I, A		Rote Bete Risotto A, I VEGAN Fetawürfel G		Obst nach Saison Nuss-Nougat Pudding G, H2
Fr	Schweinenackensteak mit Käse und Paprika überbacken mit Schupfnudeln A, I, G		Schupfnudel-Gemüse-Pfanne VEGAN A, I		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