



Speiseplan

KW 43: 20.10.- 26.10.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Asia-Hähnchen-/ oder Schweinefleisch mit würzigen Mie-Nudeln A, C, G, I, F		Veganes Chop Suey mit knackigem Gemüse und duftendem Reis A, I		Obst nach Saison
Di	Pariser Schnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmkarotten A, C, G, I		Vegane Bratlinge mit Kartoffelstampf und Karottengemüse A, I		Obst nach Saison Mousse au Chocolat g
Mi	Fischfilet mit bunter Hirse A, D		Hirse-Gemüse-Pfanne mit Avocado und Granatapfelkernen		Obst nach Saison
Do	Gyrosteller mit Pommes und Tzatziki Dip G, J		Bunter Gemüseauflauf mit aromatischer Kräutersauce A, C, G,		Obst nach Saison Apfel-Quark-Dessert g
Fr	Gefüllte Paprika mit herzhafter Hackfleischfüllung mit Reis A, I, C, G		Gemüse-Reispfanne VEGAN mit Hirtenkäse g		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 = coffeinhaltig.

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten