



Speiseplan

KW 45: 03.11.- 09.11.2025

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Hähnchenschnitzel natur in aromatischer Kräutersauce, dazu bunte Karotten und Reis A, G, I		Tortellini Spinat-Ricotta mit Tomatensauce, Ruccola und Parmesan A, C, G, I		Obst nach Saison
Di	"Less meat" Bulgur-Rind- Hamburger mit Pommes A, G, I, K, J		Gemüseburger mit Pommes A, G, I, K, J		Obst nach Saison Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig H, G
Mi	Schwäbische Linsen Spätzle Saitenwürstle A, C, G, I, 5, 9, 2		Linsen mit Spätzle vegane Wurst VEGAN I, A		Obst nach Saison
Do	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelstampf A, C, G, D		Gemüsenuggets mit Rahmspinat und Kartoffelstampf A, C, G		Obst nach Saison Chia-Pudding mit Früchten G
Fr	Schweinegulasch ungarische Art mit breite Nudeln A, C		Tagliatelle mit Basilikum Pesto Cocktailtomaten und Grana Padano A, C, 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