

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	02.11.2026	Hähnchenschnitzel (natur) mit Rahmsoße ^{A1,B} und Reis; dazu Gemüsesticks Dessert: Vanillejoghurt^B	⊖ Gemüsefrikassee ^{A1,B} (mit Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Bohnen) und Reis; dazu Gemüsesticks Dessert: Vanillejoghurt^B
Di	03.11.2026	⊖ Brokkoli-Cremesuppe ^B mit Baguette ^{A1} Dessert: Schokopudding^B	⊖ Wirsing-Kartoffeleintopf mit veget. Bällchen ^{A1,B,G} ; dazu Baguette ^{A1} Dessert: Schokopudding^B
Mi	04.11.2026	⊖ Blumenkohl-Käse-Bratling ^{A1,B,C} mit Möhren und Kartoffelpüree ^B Dessert: Frisches Obst	⊖ Bulgur-Gemüsepfanne ^{A1,J} Dessert: Frisches Obst
Do	05.11.2026	Currywurst ^{A1,G} (Geflügel) mit Salzkartoffeln; dazu Chinakohlsalat mit Kräuterdressing ^G Dessert: Fruchtquark^B	Griechischer Kartoffeltopf mit Hirtenkäse ^B ; dazu Chinakohlsalat mit Kräuterdressing ^G Dessert: Fruchtquark^B
Fr	06.11.2026	⊖ Spiralnudeln ^{A1} mit Spinat-Käsesoße ^{A1,B,1,5} Dessert: Joghurtspeise^B	⊖ Spiralnudeln ^{A1} mit vegetarischer Bolognese ^{A1,I,J} Dessert: Joghurtspeise^B

⊖ Vegetarisch

Allergene

A: glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (A1 Weizen, A2 Dinkel und Khorasan-Weizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer)
B: Milch/Milcherzeugnisse, einschl. Laktose
C: Eier/ Eiererzeugnisse
D: Fisch/Fischerzeugnisse
E: Nüsse (Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: E1 Haselnüsse, E2 Mandeln, E3 Walnüsse, E4 Cashewkerne/Kaschunüsse, E5 Pecannüsse, E6 Paranüsse, E7 Pistazien, E8 Macadamianüsse, E9 Queenslandnüsse)
F: Erdnusserzeugnisse
G: Senf/Senferzeugnisse
H: Sesam
I: Sellerie/Sellerieerzeugnisse;
J: Soja und Sojaerzeugnisse
K: Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
L: Weichtiere/Weichtiererzeugnisse;
M: Lupin/Lupinerzeugnisse
N: Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel
7 mit Süßungsmittel Aspartam
(enthält eine Phenylalaninquelle)

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren nicht ausgeschlossen werden!