

# Speisenplan

Speiseplan vom **19.01.2026**

bis

**25.01.2026**

Plan 6 Winter F\_03.08.00

KW 4

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	19.01.2026	20.01.2026	21.01.2026	22.01.2026	23.01.2026	24.01.2026	25.01.2026
<b>Suppe</b>	Fränkische Kartoffelsuppe	Gemüsebrühe vegetarischen Maultaschen	Bärlauchcremesuppe	Rinderbrühe mit Nudeln	Tomatensuppe		Zwiebelsuppe
Allergene	i	i		g,i	a,a1,c		a,a1,a3,i
<b>Menü 1</b>	Mini Nürnberger an Bratensoße mit Schupfnudeln und Sauerkraut	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat Essig-Öl Schnitzel Dip und Zitronenecke	Schwäbische Linsen mit Wienerle Würstchen und Spätzle	Penne Bolognese mit Reibekäse dazu Blattsalat	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Spätzle	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce, Kräuterkartoffeln und Kohlrabi
Allergene	3,a,a1	a,a1,g,j	1,2,3,5,8,a,a1,c,i,l	a,a1,g,i	a,a1,d,g	a,a1,c,i	a,a1,g
<b>Menü 2</b>	Italienische Pasta an Tomatensoße dazu Reibekäse und Maissalat	Kürbis-Farfall an Curryrahmsauce, Vollkornnudeln und Rote-Bete-Salat	Tomatisierte Reispfanne mit Gemüse und Blattsalat	Schwenkkarotten-Kartoffelgratin	Krautschupfnudeln mit Eisbergsalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu Rote Bete-Salat und Kräuterquark	Bio Reis mit Kürbis-Zucchini ragout dazu Bohnensalat
Allergene	a,a1,c,g	3,5,9,a,a1,a3,g,l		a,a1,c,g	c,g	3,5,9,g,l	9,g,i
<b>Menü 3</b> bedingt Gluten / Lactosefrei	Rinderwurst mit Bratensoße dazu Kartoffeln und Sauerkraut	Hähnchenbrust an veganer Bratensoße mit Kartoffelsalat	Schwäbische Linsen mit glutenfreie Nudeln	Glutenfreie Pasta mit Bolognese	Gedünsteter Fisch mit Spinat und Kartoffeln	Gemüsereispfanne mit Veganem Dip	Kürbisragout mit Glutenfreien Nudeln und Krautsalat
Allergene							
<b>Dessert</b>	Karamelpudding	Fruchtjoghurt	Quarkspeise	Pfirsichschnitte	Milchreis	Stracciatella-Creme	Kirsch Joghurt
Allergene	g	1,g	g		g	f,g	1,g

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Allergenlegene nur aus bestehenden Allergene