

# Speisenplan



Speiseplan vom

01.12.25

bis

07.12.25

KW 49

Plan 5 Winter F\_03.08.00

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	01.12.25	02.12.25	03.12.25	04.12.25	05.12.25	06.12.25	07.12.25
<b>Suppe</b>	Fleischbrühe mit Gemüsestreifen	Brokkolisuppe	Erbsensuppe	Bunte Gemüsesuppe	Minestrone		Kürbiscremesuppe
Allergene	i	1,a,a1,g	i	g,i	2,3,a,a1,c,i		a,a1,g
<b>Menü 1</b>	Hähnchenbrust mit Bratensoße dazu Reis und Erbsengemüse	Hackbällchen in Kapernsoße, dazu Kartoffeln und Karottengemüse	Lasagne mit Rinderbolognese dazu Eisbergsalat	Gedünsteter Seehecht, Dillsoße dazu Kräuterpüree und Kaisergemüse	Hähnchengyros mit Kräuterreis dazu Krautsalat und Dip Kräuterquark	Maultaschen mit Fleischfüllung, Zwiebelschmelze und Rote Beete Salat	Hähnchenspieß in Rahmsoße, mit Kartoffelbrei, dazu Rosenkohl
Allergene	a,a1	1,a,a1,c,g,i	a,a1,c,g,i,j	1,a,a1,d,g,i	3,g	a,a1,c,i	a,a1,c,g
<b>Menü 2</b>	Penne "Tomaten-Formaggio" mit Spinat dazu Mais+Möhren-Salat	Schwenkkarotten - Kartoffelgratin	Mediterrane Gnocchi Pfanne mit Tomatensoße	Krautschupfnudeln mit Salat und Salatsoße	Pancake mit Zimt-Zucker dazu Kompott	Gemüseragout mit BIO Vollkorn-Reis	Vegetarisches Schnitzel an Bratensoße mit Spätzle und Rosenkohl
Allergene	a,a1,c,g	a,a1,g,i,c,j	3,5,a,a1,c,g,i,j,l	3,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,a,a1,c,g	g	9,a,a1,a4
<b>Menü 3</b> Gluten / Lactosefrei	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsengemüse	Hähnchengyros mit Gemüsereis dazu Krautsalat und veganem Kräuterdip	Glutenfreie Pasta mit Rinderbolognese dazu Blattsalat	Gedünstetes Seehecht an Dillsoße mit Kartoffel-Gemüestampf, Gurkensalat	Hähnchenbrust an Pilzsoße mit Bratkartoffeln und Karottengemüse	Gemüseeintopf	Putenbraten an veganer Rahmsoße mit Kartoffeln und Bohnensalat
Allergene							
<b>Dessert</b>	Obst	Schokopudding	Obst	Obst	Müsli	Obst	Obst
Allergene		g			a,a3,a4,g,h,h1,h2		

Allergene und Zusatzstoffe 1=mit Farbstoff/en, 14=enth. Mehrwertige Alkohole; kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 2=konserviert, 3=mit Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 9=mit Süßungsmittel/n, a=Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1=Weizen, a4=Hafer, c=Eier 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