

Speisenplan



Speiseplan vom 15.12.2025

Plan 1 Winter F_03.08.00

bis 21.12.2025

KW 51

	Montag 15.12.2025	Dienstag 16.12.2025	Mittwoch 17.12.2025	Donnerstag 18.12.2025	Freitag 19.12.2025	Samstag 20.12.2025	Sonntag 21.12.2025
Suppe	Blumenkohlsuppe	Karottensuppe	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen	Kürbiscremesuppe	Hühnercremesuppe		Zwiebelsuppe
Allergene	1, a,a1,g	1,a,a1,g,i	g, i	i	4,a,a1,g,i		a,a1,i
Menü 1	Grobe Bratwurst an Bratensoße dazu Rosmarinkartoffeln und Rosenkohl	Hähnchenfleisch an Currysoße dazu Reis und Eisbergsalat	Badisches Kassler mit Kartoffelbrei dazu Sauerkraut und Senf	Spaghetti mit Rinder-Bolognese dazu Reibekäse und Eisbergsalat	Lachsfilet mit Kräuter-Soße dazu Spinat und Salzkartoffeln	Putenrollbraten mit Rahmsoße, Spätzle und Rote Beete Salat	Griechische Roulade mit Feta Käse, Bratenjus, Kartoffelbrei, und Maissalat
Allergene	2,3,8,g,j	a,a1,g,j	a,a1,g	a,a1,c,i,j, g	1,3,5,a,a1,d,g,i,l	1,2,3,5,8,i,l	a,a1,c,g,j
Menü 2	Mediterrane Gemüsepflanne mit Gnocchis	Schwenkkartoffeln mit Kräuter/Ei-flan und Leibziger a la Creme	Spaghetti mit Tomaten-Kräuter-Soße dazu Reibekäse	Falafel-Kichererbsen-Bällchen auf Reis mit Dip und Eisbergsalat	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung vorweg einen Salat	Rotes Gemüse-Curry mit Wildreis	Allgäuer Kartoffel-Gemüsepflanne dazu Rote Beete Salat
Allergene	3,5,a,a1,c,g,j,l	1, a,a1,g,c,j	a,a1,g,i	a,a1,g,i	a,a1,c, g	a,a1,c,g,i,j	a, a1, c,g,j
Menü 3 Gluten / Lactosefrei	Hähnchenbrust auf Tomatensugo mit Glutenfreier Pasta	Rinderhacksteak mit veganer Bratensoße dazu Bratkartoffeln und Gemüse	Glutenfreie Spaghetti mit Rinder-Bolognese und Eisbergsalat	Hähnchenstreifen mit Kokoscurrysoße dazu Reis und Salat	Kartoffeln mit Gemüse und Spiegelei	Schwäbischer Gemüse-Eintopf	Putenbrust an Bratensoße mit Stampfkartoffeln
Allergene							
Dessert	Obst	Schokopudding	Obst	Obst	Apfel-Zimt Quark	Obst	Obst
Allergene		a,a3,a4,g,h,h1,h2			g		

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en,

a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, 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), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,

i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l