

Speisenplan

Speiseplan vom

26.01.2026

bis

01.02.2026

Plan 1 Winter F_03.08.00

KW 5

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	26.01.2026	27.01.2026	28.01.2026	29.01.2026	30.01.2026	31.01.2026	01.02.2026
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 Rinderbolognese dazu Reibekäse und Karottensalat	Lachsfilet mit Kräuter-Soße dazu Spinat und Salzkartoffeln	Linsem-Gemüseeintopf und Wienerle	Griechische Bauern-Roulade mit Bratenjus dazu 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 Vollkornnudeln und Rohkost	Bratkartoffeln mit Spiegelei und Leibziger ala Creme	Spaghetti mit Tomaten-Kräuter-Soße dazu Karottensalat	Falafel-Kichererbsen-Bällchen auf Reis mit Dip und Eisbergsalat	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung vorweg einen Salat	Rotes Gemüse-Curry mit Wildreis	Allgäuer Käse-Gemüsepflanne dazu Maissalat
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 bedingt Gluten / Lactosefrei	Hähnchenbrust auf Tomatensugo mit Pasta	Rinderhacksteak an an Bratensoße dazu Kartoffeln und Gemüse	Vegane Bratwurst an Rosmarinsoße Kartoffeln und Rosenkohl	Hähnchenfleisch an Kokus-Currysoße mit Reis und Salat	Gedünsteter Fisch in Weißer-Dillsoße dazu Karotten und Kartoffeln	Gemüseeintopf mit Linsen	Putenbrust mit veganer Bratensoße dazu Stampfkartoffeln
Allergene							
Dessert	Obst	Schokopudding	Obst	Berliner	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