

Speisenplan

Speiseplan vom **13.10.2025**

bis

19.10.2025

Plan 1 Sommer F_03.08.00

KW 42



	Montag 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025	Freitag 17.10.2025	Samstag 18.10.2025	Sonntag 19.10.2025
Suppe	Spargelcremesuppe	Karottensuppe	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Backerbsen	Blumenkohl-cremesuppe	Tomatensuppe		Hühnercremesuppe
Allergene	1, a,a1 ,c ,g, i	1,a,a1,g,i	i	a,a1,g,i	1,4,a,a1,g,i		1,4,a,a1,g,i
Menü 1	Hähnchenbrustfilet Piccata an Tomatensoße Pasta und Erbsengemüse	Rinderhacksteak an Rosmarinsoße dazu Salzkartoffeln und Kohlrabirahmgemüse	Bio-Spaghetti Bolognese mit Reibekäse und Blattsalat	Hähnchenbrust "Provence", dazu Bohnen und Kartoffeln	Griechisches Hähnchen-Gyros mit Paprika Reis dazu Dip und Krautsalat	Wurstgulasch mit Gemüse dazu Nudeln	Hirtenrolle in Bratensoße mit Kartoffelbrei dazu Rote Bete Salat
Allergene	8,a,a1,g,c,j	a,a1,g	a,a1,c,g,i,j	3,a,a1,a3,c,g,j	1,a,a1,d,g,i	a1, 2, 4, 8, i,	a,a1,c,g,j
Menü 2	lfl.Gemüserispfanne dazu Blattsalat mit Dressing	Bio-Spaghetti mit Tomatensoße dazu Reibekäse und Eisbergsalat	Gemüse Curry auf Bio-Reis	Bio-Penne mit Käse-Spinatsoße und Cherrytomaten	Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	Rahmpilze mit Knödel	Gebratene Gnocchis mit Oliven-Tomatenragout
Allergene		a,a1,g,c,j	a,a1,g,i	a,a1,g,i	a,a1,c	a,g,i	c,g,j
Menü 3 bedingt 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	-	-	i	3	c	c, i	-
Dessert	Karamellpudding	Müsli	Schoko Pudding	Apfel	Milchreis	Erdbeerjoghurt	Zitronen-Joghurtcreme
Allergene	g	a,a3,a4,g,h,h1,h2	g		g	g	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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten