

Speisenplan

Speiseplan vom **20.10.2025**
Plan 2 Sommer F_03.08.00

bis **26.10.2025**
KW 43



	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025	Samstag 25.10.2025	Sonntag 26.10.2025
Suppe	Bunte Gemüsecremesuppe	Fleischbrühe mit Grießklößchen	Fränkische Kartoffelsuppe	Nudelsuppe	Maiscremesuppe		Brokkolicremesuppe
Allergene	g,i	a,a1,c,g,gi	i	a,a1,c	a,a1,g,i		1,a,a1,g
Menü 1	Geflügel- Rahmgeschnetzeltes mit badischen Spätzle und Karottengemüse	Fleischkäse mit Kartoffelsalat Essig/Öl dazu Senf	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödel	Hähnchenbrust an Rahmsoße mit Kartoffelbrei und Zucchini-gemüse	Fischstäbchen mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln	Polofino an Bratensoße dazu Gemüsereis	Putenbraten an Rahmsoße mit Nudeln und Gemüse
Allergene	3,5,a,a1,c,g,j,l	2,3,8,j	a,a1,c,g	a,a1,g	a,a1,d,g	a1	1,a,a1,c,g,i
Menü 2	Vegetarisches Schnitzel an Bratensoße mit Spätzle und Karottengemüse	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu Blattsalat mit Dressing und Kräuterquark	BIO-Spaghetti an Heller Gemüsesoße dazu Blattsalat mit Dressing	Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Apfelmus und Zimt-zucker	Rotes Curry mit Thainudeln	Allgäuer Käsespätzle dazu Blattsalat und Dressing	Vegetarische Bratwurst an Bratensoße dazu Karottengemüse und Kartoffelbrei
Allergene	3,a,a1,a4,c,g,j,l	3,a,a1,c,g,j,l	3,a,a1,c,g,i,j,l	3,a,a1,c,g	a1,i	3,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,a,a1,c,g,i
Menü 3 beginnt Gluten / Lactosefrei	Geflügelgeschnetzeltes mit glutenfreien Nudeln dazu Blattsalat	Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf	Schweinegulasch mit Bohnen und Kräuterkartoffeln	Hähnchenbrust mit veganer Bratensoße dazu Karoffeln und Kohlrabigemüse	Gebratener Seelachs mit Spinat und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Wienerle	Hähnchenbrust an veganer Bratensoße mit Glutenfreie Nudeln dazu Karottengemüse
Allergene	3, 32, 33,	3, j ,8	-	-	-	3, h	
Dessert	Panna Cotta	Heidelbeerquark	Bananen	Grießpudding	Aprikosen-Mango- Joghurt	Birnenkompott	Vanillepudding mit Sahne
Allergene	g	g		a,a1,g	11,12, g		1,g

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische 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