

Speisenplan



Speiseplan vom

Plan 5 Winter F_03.08.00

01.12.25

bis

07.12.25

KW 49

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	01.12.25	02.12.25	03.12.25	04.12.25	05.12.25
Suppe					Minestrone
Allergene					2,3,a,a1,c,i
Menü 1	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
Allergene	a,a1	1,a,a1,c,g,i	a,a1,c,g,i,j	1,a,a1,d,g,i	3,g
Menü 2	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 Kompost
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
Menü 3 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-Gemüsestampf, Gurkensalat	Hähnchenbrust an Pilzsoße mit Bratkartoffeln und Karottengemüse
Allergene					
Dessert		Schokopudding	Zimtjoghurt	Obst	
Allergene		g	g		

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