

Speisenplan

Speiseplan vom

Plan 2 Winter F_03.08.00

22.12.2025

bis

28.12.2025

KW 52



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	22.12.2025	23.12.2025	24.12.2025	25.12.2025	26.12.2025
Suppe				Klare Rinderbrühe mit Nudeln	
Allergene				a,a1,c	
Menü 1	Geflügelhackbraten mit Senf und Karoffelsalat	Hühnerfrikasee mit Reis und Erbsen	Schweine Grill Braten mit Kartoffelgratin und Rosenkohl an Jus	Badisches Rehgulasch mit Schupfnudeln, Rotkraut und Preiselbeeren	Lachssteak an Dillrahmsoße, dazu Kartoffeln und Blattspinat
Allergene	a,a1,c,g	1,2,3,4,8,a,a1,c,j	3,a,a1,c,i	11,3,a,a1,c,g	3,5,a,a1,a3,c,d,g,i,j,l
Menü 2	Eier in Senfsoße mit Brokkoli und Salzkartoffen	Vegetarisches Schnitzel, vegetarische Bratensoße mit Knöpfle und Erbsengemüse	Penne an Spinat-Käsesoße	Gnocchis mit mediterranem Tomaten Gemüse	Gemüse-Nuggets mit Bio-Vollkornreis und Dip
Allergene	a,a1,a4,c	c, g, j	a, a1, c, g, j	a, a1, c, g	3,5,a,a1,c,g,i,j,l
Menü 3 Gluten / Lactosefrei	Geflügelgeschnetzeltes in veganer Kräutersoße dazu glutenfreie Nudeln und Erbsen	Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat und Senf	Hähnchenstreifen in veganer Paprika-Bratensoße und Reis	Schweinebraten an veganer Jus dazu Kartoffeln und Rotkohl	Lachsragout in veganer Soße und Glutenfreie Past
Allergene					
Dessert		Fruchtcocktail	Dessert Creme		Heidelbeer Pudding
Allergene					g

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 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, 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