

Speisenplan



Speiseplan vom

Plan 6 Winter F_03.08.00

19.01.2026

bis

25.01.2026

KW 4

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	19.01.2026	20.01.2026	21.01.2026	22.01.2026	23.01.2026
Suppe					Tomatensuppe
Allergene					a,a1,c
Menü 1	Mini Nürnberger an Bratensoße mit Schupfnudeln und Sauerkraut	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat Essig-Öl Schnitzel Dip und Zitronenecke	Schwäbische Linsen mit Wienerle Würstchen und Spätzle	Penne Bolognese mit Reibekäse dazu Blattsalat	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
Allergene	3,a,a1	a,a1,g,j	1,2,3,5,8,a,a1,c,i,l	a,a1,g,i	a,a1,d,g
Menü 2	Italienische Pasta an Tomatensoße dazu Reibekäse und Maissalat	Kürbis-Farلافل an Curryrahmsoße, Vollkornnußnudeln und Rote-Bete-Salat	Tomatisierte Reispfanne mit Gemüse und Blattsalat	Schwenkkarotten-Kartoffelgratin	Krautschupfnudeln mit Eisbergsalat
Allergene	a,a1,c,g	3,5,9,a,a1,a3,g,l		a,a1,c,g	c,g
Menü 3 bedingt Gluten / Lactosefrei	Rinderwurst mit Bratensoße dazu Kartoffeln und Sauerkraut	Hähnchenbrust an veganer Bratensoße mit Kartoffelsalat	Schwäbische Linsen mit glutenfreie Nudeln	Glutenfreie Pasta mit Bolognese	Gedünsteter Fisch mit Spinat und Kartoffeln
Allergene					
Dessert		Fruchtjoghurt	Quarkspeise	Pfirsichschnitte	
Allergene		1,g	g		

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n,

a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, 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), 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

Allergenlegene nur aus bestehenden Allergene