

# Speisenplan

Speiseplan vom **19.01.2026**  
Plan 6 Winter F\_03.08.00

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
<b>Suppe</b>					Tomatensuppe
Allergene					a,a1,c
<b>Menü 1</b>	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
<b>Menü 2</b>	Italienische Pasta an Tomatensoße dazu Reibekäse und Maissalat	Kürbis-Farläffel an Curryrahmsoße, Vollkornnudeln 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
<b>Menü 3</b> 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					
<b>Dessert</b>		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