



Speiseplan 10.08.-14.08.2026

KW 33	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (Rinderhack)
Montag 10.08.26	Gemüse Eintopf mit Würstchen i,c,2 frisches Obst	Gemüse Eintopf mit Buchstabennudel i,2 frisches Obst	Pasta Mista mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 11.08.26	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße mit Kartoffelbrei (glutenfrei) 10,g,i Mango Shake	Ofenkartoffeln mit Sour Creme und Salat (glutenfrei) g Mango Shake	Makkaroni mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Mango Shake
Mittwoch 12.08.26	Schweineschnitzel paniert Jäger Art mit Pommes (auch mit Hähnchen) a,c,g frisches Obst	Auberginen Schnitzel mit Sour Creme dazu Kartoffelbrei a,c,g frisches Obst	Penne Rigate mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 13.08.26	Putengeschnitzeltes Züricher Art mit Spätzle a,c,g Pudding g	Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Puderzucker a,c,g Pudding g	Fusilli mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Pudding g
Freitag 14.08.26	Fischstäbchen Hot Dogs mit Röstzwiebeln dazu Gemüse-Sticks a,c,f,g Kuchen	Asia- Nudel Pfanne mit Tofu nach Peking Art a,c,g Kuchen	Pasta Variation mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Kuchen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) gewächst 10) Hülsenfrüchte
Enthält Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Nüsse c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milchprodukte
 (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesamsamen (l) Schwefeldioxid und Sulfite (m) Lupinen (n) Krebstiere

Änderung Vorbehalten!