



Speiseplan 26.01.-30.01.2026

KW 05	Menü I	Menü II	Menü III
Montag 26.01.26	Königsberger Klopse in Zitronensoße und Reis a,c,g frisches Obst	Linseneintopf mit Brot 10,a,c frisches Obst	Pasta Variation mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 27.01.26	Griechische Moussaka mit Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch in Tomatensoße unter einer feinen Käsehaube glutenfrei g Götterspeise	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler Käse und Röstzwiebeln a,c,g Götterspeise	Penne Rigate mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Götterspeise
Mittwoch 28.01.26	Jägerschnitzel mit Pommes und Blattsalat Joghurt Dressing a,c,g Frisches Obst	Gemüseauflauf in Tomatensoße mit Salat glutenfrei c,g Frisches Obst	Spaghetti mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Frisches Obst
Donnerstag 29.01.26	Lahmacun (türkische Pizza) mit Hackfleisch, Salat, Tomaten und Zwiebeln mit Joghurt Soße a,c,g Pudding g	Gemüse Curry mit Kräuterreis glutenfrei i,10 Pudding g	Tortelloni mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Pudding g
Freitag 30.01.26	Pangasius Filet gebraten mit Gemüestreifen in Limettensoße dazu Reis glutenfrei d,g Kuchen a,c,g	Schwäbische Maultaschen mit Schmorzwiebeln in Tomatensoße a,c,g Kuchen a,c,g	Pasta Mista mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Kuchen a,c,g

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!