

Speiseplan 23.02.-27.02.2026

KW 09	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (mit Rinderhack)
Montag 23.02.26	Süßkartoffel- Bratwurst-Eintopf 2,c,g,10 frisches Obst	Süßkartoffel- Gemüse-Eintopf (glutenfrei) i,10 frisches Obst	Nudel Variation mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 24.02.26	Hackfleischbällchen in Käsesoße und Kräuterreis a,c,g Pfirsichcreme	Grießbrei mit Kirschkompott oder Zimtucker a,g Pfirsichcreme	Fusilli mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Pfirsichcreme
Mittwoch 25.02.26	Jägerschnitzel mit Pommes und Salat a,c,g frisches Obst	Sellerieschnitzel mit Sour Creme und Kartoffelpüree a,c,g frisches Obst	Penne mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 26.02.26	Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Semmelknödel a,c,g Pudding	Pizza Margherita a,c,g Pudding	Regenbogen Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensoße 1,a,c,g Pudding
Freitag 27.02.26	Fischburger mit Kartoffelrösti a,c,d,g Kuchen a,c,g	Zucchini aus dem Ofen gefüllt mit Quinoa in Käsesoße g Kuchen a,cg	Pasta Mista mit Bolognese oder Tomatensoße 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

Änderung Vorbehalten!!