

Speiseplan 25.05.-29.05.2026

KW 22	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (mit Rinderhack)
Montag 25.05.26	Feiertag !		
Dienstag 26.05.26	Hähnchenkeule provenzalisch mit Kaisergemüse und Cous Cous (glutenfrei) h,i,10 Rote Grütze	Erdäpfel- Kürbis- Gratin (glutenfrei) c,g Rote Grütze 10	Farfalle mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Rote Grütze 10
Mittwoch 27.05.26	Schwein und Hähnchenschnitzel mit Pommes und Zitronenecken a,c,g frisches Obst	Auberginen Schnitzel in Tomatensoße mit Kartoffelbrei a,c,g frisches Obst	Fusilli mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 28.05.26	Sheperd`s Pie- Hackfleisch Auflauf mit Buttergemüse und Kartoffelbrei a,10,h,g Mini Berliner a,c	Germknödel gefüllt mit Früchten und Vanillesoße a,c,g Mini Berliner a,c	Vollkorn Nudel mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Mini Berliner a,c
Freitag 29.05.26	Fischstäbchen im Rahmgemüse mit Kräuterreis a,c,g,d,10 Kuchen c,g	Tofupfanne mit Gemüse und Reis (glutenfrei) d,f,h,i Kuchen a,c,g	Nudel des Tages 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