



Speiseplan 17.08.-21.08.2026

KW 34	Menü I	Menü II	Menü III
Montag 17.08.26 	Königsberger Klopse in Zitronensoße und Reis  a,c,g frisches Obst	Erbseneintopf mit Brot  9,i frisches Obst	Pasta Variation mit Bolognese oder Käsesoße  a,c,g frisches Obst
Dienstag 18.08.26 	Griechische Moussaka mit Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch in Tomatensoße unter einer feinen Käsehaube   g Götterspeise	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler Käse und Röstzwiebeln  a,c,g Götterspeise	Penne Rigate mit Bolognese oder Käsesoße  a,c,g Götterspeise
Mittwoch 19.09.26  	Jägerschnitzel mit Pommes und Blattsalat Joghurt Dressing  a,c,g frisches Obst	Gemüseauflauf in Tomatensoße mit Salat   c,g frisches Obst	Spaghetti mit Bolognese oder Käsesoße  a,c,g frisches Obst
Donnerstag 20.08.26 	Lahmacun (türkische Pizza) mit Hackfleisch, Salat, Tomaten und Zwiebeln mit Joghurt Soße  a,c,g Pudding g	American Pancake mit Ahornsirup der Puderzucker  a,c,g Pudding g	Tortelloni mit Bolognese oder Käsesoße  a,c,g Pudding g
Freitag 21.08.26 	Pangasius Filet gebraten mit Gemüsestreifen in Limettensoße dazu Reis   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) Hülsenfrüchte

Enthält Allergene: a) Glutenthaltiges 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!

