



Speiseplan 24.08.-28.08.2026

KW 35	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (mit Rinderhack)
Montag 24.08.26 	Linsen Eintopf mit Würstchen  9,2,i frisches Obst	Brokkolicremesuppe mit Brot  a,c,g frisches Obst	Nudel Variation mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g frisches Obst
Dienstag 25.08.26 	Putencurry mit Kokosmilch und Kräuterreis  g Quarkspeise	Germknödel mit Vanillesoße  a,c,g Quarkspeise	Makkaroni mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g Quarkspeise
Mittwoch 26.08.26 	Schweineschnitzel mit Pommes und Zitronenecken  a,c,g frisches Obst	Sellerie Schnitzel mit Sour Creme und Kartoffeln  a,c,g frisches Obst	Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g frisches Obst
Donnerstag 27.08.26 	Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln in Zwiebelsoße  1,2,c,f Apfelmus	Gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln  c,k Apfelmus	Penne mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g Apfelmus
Freitag 28.08.26 	Fischstäbchen Burger mit Gemüsesticks  a,c,g Kuchen	Cannelloni gefüllt mit Spinat dazu Salat  a,c,g Kuchen	Nudel Variation mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g Kuchen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) Hülsenfrüchten
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!

