

Speiseplan 14.09.-18.09.2026

KW 38	Menü I	Menü II	Menü III mit Rinderhack
Montag 14.09.26	Kürbiseintopf mit Kokosmilch und Rinderbällchen (glutenfrei) g frisches Obst	Herbstsuppe- Lauch, Fenchel, Käsesuppe mit Brot a,c,g frisches Obst	Pasta Mista mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 15.09.26	Asia-Pfanne mit Hähnchenfleisch dazu Basmatireis a,c,g Mini Berliner	Gefüllte Paprika mit Cous Cous in Tomatensoße dazu Salat g,i Mini Berliner	Fusilli Tricolore mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Mini Berliner
Mittwoch 16.09.26	Schweineschnitzel in Paprikasoße mit Pommes a,c,g frisches Obst	Gemüsetaler Schnitzel mit Sour Creme und Salat a,c,g frisches Obst	Regenbogen Spaghetti Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 17.09.26	Bratwurst in Senfsoße auf Wirsingrahm mit Kartoffelbrei j,g,2,5 Frucht Joghurt	American Pancakes mit Ahornsirup oder Puderzucker a,c,g Frucht Joghurt	Penne Rigate mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Frucht Joghurt
Freitag 18.09.26	Fischstäbchen mit Bechamelkartoffeln dazu Salat a,c,d,g Kuchen	Kartoffeltaschen mit Sour Creme und Salat (glutenfrei) a,c,g Kuchen	Pasta Mista 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) 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!