

Speiseplan 26.10.- 30.10.2026

KW 44	Menü I	Menü II	Menü III (Rind)
Montag 26.10.26	Königsbergerklopse in Zitronensoße mit Kräuterreis a,c,g frisches Obst	Kartoffel Gemüse Eintopf a,c,g,10 (glutenfrei) frisches Obst	Pasta Mista mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 27.10.26	Lasagne alla Sicilliana a,c,g Panna Cotta g	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (glutenfrei) a,c,g Panna Cotta g	Tagliatelle Verde mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Panna Cotta g
Mittwoch 28.10.26	Schnitzel mit Zitronenecken und Pommes a,c,g frisches Obst	Indisches Gemüse- Reis Curry (glutenfrei) 10,h,i frisches Obst	Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 29.10.26	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße mit Kartoffelpüree a,c,g Frucht Joghurt	Gekochter Eier in Senfsoße mit Kartoffeln (glutenfrei) c,g,j Frucht Joghurt	Makkaroni mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Frucht Joghurt
Freitag 30.10.26	Knusper- Fischfilet gebacken mit Wirsingrahm und Kartoffeln a,c,d,g Kuchen c,g	Maultaschen mit Schmorzwiebeln a,c,g Kuchen c,g	Nudel Variation mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Kuchen 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 N) Krebstiere

Änderung Vorbehalten!