

Speiseplan 02.11.-06.11.2026

KW 45	Menü I	Menü II	Menü III (Rind)
Montag 02.11.26	Gulaschsuppe (ungarisch) (glutenfrei) 2 frisches Obst	Borschtsch- Gemüseintopf mit Rote Bete und Joghurt (glutenfrei) g,2 frisches Obst	Pasta Mista mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 03.11.26	Moussakka mit Schweinehackfleisch, Auberginen und Kartoffel dazu Tzatziki (glutenfrei) g Apfelmus	Kürbisauflauf mit Kartoffeln u. Käse und überbacken (glutenfrei) g,1 Apfelmus	Farfalle mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Apfelmus
Mittwoch 04.11.26	Wiener Schnitzel in Paprikasoße mit Country Potatoe (auch Hähnchen) a,c,g frisches Obst	Pfannkuchen gefüllt mit Vanille Eis dazu Obstkompott a,c,g,h frisches Obst	Spaghetti mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 05.11.26	Döner Kebab im Fladenbrot mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebel und Weißkraut a,c,g Pudding	Pizza Margherita a,c,g Pudding	Rigatoni mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Pudding
Freitag 06.11.26	Fischstäbchen mit Erbsenrahm und Reis a,c,d,g Kuchen	Semmelknödel in Pilzsoße 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) Hülsenfrüchtlern
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!