


## Speiseplan 10.11.-14.11.2025

KW 46	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (mit Rinderhack)
<b>Montag 10.11.25</b>	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße mit Kartoffelpüree  (glutenfrei) a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Kartoffel Eintopf mit Gemüse  (glutenfrei) i  <b>frisches Obst</b>	Nudel Variation mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g  <b>frisches Obst</b>
<b>Dienstag 11.11.25</b>	Fleischkäse in Zwiebelsoße mit Spiegelei und Bratkartoffeln  (glutenfrei) 2,c,f  <b>Pudding g</b>	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu Salat  (glutenfrei) a,c,g  <b>Pudding g</b>	Makkaroni mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g  <b>Pudding g</b>
<b>Mittwoch 12.11.25</b>	Paprika Schnitzel paniert mit Pommes und Salat  a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Auberginen im Ei-Mantel mit Kartoffelpüree  a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Fusilli mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g  <b>frisches Obst</b>
<b>Donnerstag 13.11.25</b>	Mexikanische Wraps gefüllt mit Hackfleisch, Kidney Bohnen  a,c,g,h  <b>Spekulatius Crème a,c,g</b>	Grießbrei mit Kirschkompott oder Zimtucker  a,c,d  <b>Spekulatius Crème a,c,g</b>	Spaghetti mit Bolognese oder Käsesoße  a,c,g  <b>Spekulatius Crème a,c,g</b>
<b>Freitag 14.11.25</b>	Fischfilet pochiert in Zitronensoße mit Reis  a,c,g  <b>Kuchen a,c,g</b>	Gemüse Curry mit Reis  a,c,g  <b>Kuchen a,c,g</b>	Pasta Mista mit Bolognese oder Käsesoße  a,c,g  <b>Kuchen a,c,g</b>

**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

**Änderung Vorbehalten!**