Speiseplan 16.11.-20.11.2026

KW 47	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (Rinderhack)
Montag 16.11.26	Schweinebraten mit Klößen und Apfelrotkraut glutenfrei 2,c,g **frisches Obst**	Kohlrabi Eintopf mit Kartoffeln und Möhren glutenfrei i,g **frisches Obst**	Pasta Mista mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g **frisches Obst**
Dienstag 17.11.26	Provenzalische Hähnchenschenkel auf Gemüse mit französisches Kräuterbaguette (auch Hähnchen) a,c,g **Mini Berliner**	Spinat Lasagne mit Bechamelsoße und Emmentalerkäse a,c,g **Mini Berliner**	Farfalle mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g **Mini Berliner**
Mittwoch 18.11.26	Budapester Schweineschnitzel in Zwiebelsoße mit Reis a,c,g **frisches Obst**	Kohlrabi mit Bulgur gefüllt in Käsesoße mit Kartoffelbrei a,g **frisches Obst**	Tagliatelle Verde mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g **frisches Obst**
Donnerstag 19.11.26	Griechische Fleischbällchen mit Fetakäse in Tomatensoße dazu Kritharaki Nudeln a,c,g **Pudding**	**Indonisische Panda -** Pfannkuchen mit Beeren und kleine Portion Kaiserschmarrn 9,a,c,g **Pudding**	Penne Rigate mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g **Pudding**
Freitag 20.11.26	Fischstäbchen Burger mit kleine Portion Süßkartoffelpommes a,c,g **Kuchen**	**Omurice**- Japanische Omelette gefüllt mit Reis und Gemüse dazu Salat glutenfrei 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) Hülsenfrücheten

Enthält Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Nüsse c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milchprodukte h) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen

Änderung Vorbehalten!!