Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

Speiseplan 23.11.-27.11.2026

KW 48	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (mit Rinderhack)
Montag 23.11.26	**Thailändische**- Wan-Tan Suppe (Giaw Nam Muh) (aus Schweinefleisch) c,d,2,i **frisches Obst**	Cremige weiße Bohnensuppe mit Brot i,10 **frisches Obst**	Nudel Variation mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g **frisches Obst**
Dienstag 24.11.26	Cevapcici mit Djuvec Reis und Sour Creme dazu Karottensalat (aus Rind) a.c.g **Rote Grütze**	Erdäpfel- Kürbis- Gratin und Salat (glutenfrei) c,g **Rote Grütze**	Penne Rigate mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g **Rote Grütze**
Mittwoch 25.11.26	Wiener Schnitzel mit Pommes (auch Hähnchen) a,c,g **frisches Obst**	**Rapunzel** Teigtaschen mit Gemüse und Camembert gefüllt a,c,g **frisches Obst**	Fusilli mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g **frisches Obst**
Donnerstag 26.11.26	**Sheperd`s Pie**- Hackfleisch Auflauf mit Buttergemüse und Kartoffelbrei (Hackfleisch gemischt) a,10,h,g **Mini Berliner**	Grießbrei mit Kirschkompott und Zimtzucker **g** **Mini Berliner**	Vollkorn Nudel mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g **Mini Berliner**
Freitag 27.11.26	Fischstäbchen Sandwich mit Wedges a,c,g,d **Kuchen**	Tofupfanne mit Asia- Gemüse und Reis (glutenfrei) d,f,h,i **Kuchen**	Nudel des Tages mit Bolognese oder Käsesoße 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

Änderung Vorbehalten!