



## Speiseplan 12.01.-16.01.2026

KW 03	Menü I	Menü II	Menü III (Rind)
<b>Montag 12.01.26</b>	Gefüllte Paprikaschote im Ofen mit Hackfleisch und Petersilienkartoffeln  a,c,2  <b>Frisches Obst</b>	Gemüse Eintopf mit Buchstabennudel  a,c,g  <b>Frisches Obst</b>	Pasta Mista mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g  <b>Frisches Obst</b>
<b>Dienstag 13.01.26</b>	Hühnerfrikassee mit Gemüse dazu Reis  (glutenfrei)  10,g,i  <b>Erdbeer Creme g</b>	Ofenkartoffeln mit Sour Creme und Salat  (glutenfrei)  g  <b>Erdbeer Creme g</b>	Makkaroni mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g  <b>Erdbeer Creme g</b>
<b>Mittwoch 14.01.26</b>	Schweineschnitzel paniert mit Pommes und Salat  a,c,g  <b>Frisches Obst</b>	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu Salat  (glutenfrei)  g  <b>Frisches Obst</b>	Penne Rigate mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g  <b>Frisches Obst</b>
<b>Donnerstag 15.01.26</b>	Putengeschnetzeltes mit Spätzlen und Salat  a,c,g  <b>Pudding g</b>	American Pancakes mit Ahornsirup  a,c,g  <b>Pudding g</b>	Fusilli mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g  <b>Pudding g</b>
<b>Freitag 16.01.26</b>	Schollenfilet in Dillsoße mit Bratkartoffeln und Salat  a,c,d  <b>Kuchen a,c,g</b>	Panierter Fetakäse und Mozzarellasteaks mit Blattsalat  a,c,g  <b>Kuchen a,c,g</b>	Pasta Variation 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 (n) Krebstiere

**Änderung Vorbehalten!**