

Speiseplan 07.09.-11.09.2026

KW 37	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III mit Rinderhack
Montag 07.09.26	Süßkartoffel- Wurst-Eintopf 2,c,g,10 frisches Obst	Süßkartoffel- Gemüse-Eintopf (glutenfrei) i,10 frisches Obst	Penne mit Bolognese und Pestosoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 08.09.26	Schweinehackbällchen in Tomatensoße und Reis a,c,g Pfirsichkompott	Grießbrei mit Kirschkompott oder Zimtucker a,c,g Pfirsichkompott	Makkaroni mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g Pfirsichkompott
Mittwoch 09.09.26	Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße dazu Wedges a,c,g frisches Obst	Gemüsetaler Schnitzel mit Sour Creme und Kartoffelbrei a,c,g frisches Obst	Fusilli mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 10.09.26	Lasagne Italiana a,c,g Pudding	Pizza Margherita a,c,g Pudding	Spaghetti mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g Pudding
Freitag 11.09.26	Seelachsfilet mit Kartoffelsalat in Remouladensoße mit Salat a,c,g Kuchen	Semmelknödel in Pilzrahmsoße mit Salat a,c,g Kuchen	Pasta Mista 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!!