



Speiseplan 19.10.-23.10.26

KW 43	Menü I (Fleisch)	Menü II (Vegetarisch)	Menü III (Rinderhack)
Montag 19.10.26	Cevapcici mit Tzatziki und Djuvecris dazu Gurkensalat a,c,g frisches Obst	Erbsen Eintopf mit Brot a,c,d,,h frisches Obst	Pasta Mista mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 20.10.26	Mexikanische Wraps gefüllt mit Hackfleisch und Kidneybohnen a,c,g Mini Berliner a,c,g	Gemüse Lasagne a,c,g,10 Mini Berliner a,c,g	Tagliatelle mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g Mini Berliner a,c,g
Mittwoch 21.10.26	Jägerschnitzel in Pilzsoße mit Spätzle a,c,g frisches Obst	Gebackener Camembert mit Salatbeilage und Preiselbeeren a,c,g frisches Obst	Regenbogen Spaghetti mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 22.10.26	Hühnchen Pfanne nach Szechuan Art mit Jasminreis (glutenfrei) c,d,f,k Pudding g	Germknödel gefüllt in Vanillesoße a,c,g Pudding g	Penne Rigate mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g Pudding g
Freitag 23.10.26	Pangasiusfilet pocheirt in Dillsoße und Dampfkartoffel (glutenfrei) d,g Kuchen s,c,g	Spiegeleier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (glutenfrei) c Kuchen s,c,g	Pasta Variationen mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g Kuchen a,c,g

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 bitte Vorbehalten!