

Menüplan

10.11.2025-14.11.2025

KW 46	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost gemischt oder Blattsalat mit Karotte, Mais und Dressing E,G,M,Sf,Se oder gebutterter Romanesco M,Se	Rohkost gemischt	Rohkost gemischt	Rohkost gemischt oder Gurkensalat mit Dill-Dressing (separat) M,Sf oder Spitzkohlgemüse in Rahm G,M,Se	Rohkost gemischt oder Eisbergsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se
Menü 1	Bunte Pasta E,G,M mit Käsesoße G,M,Se und gebuttertem Romanesco M,Se	Hühnchen "Süß-Sauer" 2 mit Paprika-Bohnengemüse (separat) M,Hf, dazu Reis Se	Paniertes Fischfilet E,G,F mit Kartoffelpüree M	Rinderfrikadelle E,G,Sf mit Reis Se und Ajvar-Schmand-Dip M	Pizzaschnitte à la Margherita G,M
Menü 2 (Vegetarisch)	Omelette E,G mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (mit BIO-Spinat*) G,M	Vegetarische Ravioli E,G,M mit Tomaten-Rahmsoße M,Se	Kartoffelcremesuppe (püriert) M,Se mit Vollkornbrot G	Gemüse-Hafer-Frikadelle (mit BIO-Hafer*) E,G,Se mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G und Sour Cream M	Pasta (BIO-Nudeln*) E,G,M mit Zucchini-Tomatensoße Se und Reibekäse M
Dessert	Frisches Obst	Kleiner Weckmann E,G,M	Milchreis M mit Zimt & Rohrzucker	Frisches Obst	Vanille-Joghurt-Creme M,4

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) **M** = Milch und Milcherzeugnisse, **G** = glutenhaltiges Getreide, **Gw** = Weizen, **Gh** = Hafer, **Gr** = Roggen, **Gg** = Gerste, **Gd** = Dinkel, **Gk** = Grünkern, **E** = Ei und Eierzeugnisse, **En** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **Sj** = Soja und Sojaerzeugnisse, **Se** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **Mn** = Mandel und Mandelerzeugnisse, **Hn** = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, **Sm** = Sesam und Sesamerzeugnisse, **F** = Seelachs, Dorsch o. Hecht, **SI** = Seelachs, **L** = Lachs, **Sf** = Senf und Senferzeugnisse, **Sw** = Schwefeldioxid u. Sulfite, **Hf** = Hülsenfrüchte, **Wn** = Walnüsse und Walnusserzeugnisse, **(1)** enthält Schweinefleisch, **(2)** mit Antioxidationsmittel, **(3)** mit Konservierungsstoffen, **(4)** mit natürlichen Farbstoffen
Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein.



Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)



*Bio-Speisen und *Bio-Zutaten in Speisen kontrolliert durch Grünstempel DE-ÖKO-021