

# Menüplan

24.11.2025-28.11.2025

KW 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Rohkost gemischt oder Karottengemüse M,Se	Rohkost gemischt oder gebutterter Romanesco M,Se	Rohkost gemischt oder Blattsalat mit Karotte und Mais, dazu Dressing oder Maisgemüse M,Se	Rohkost gemischt	Rohkost gemischt oder Eisbergsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se
<b>Menü 1</b>	Geflügel-Cevapcici E,G,Se,Sf mit Kartoffelpüree M und Karottengemüse M,Se	Pasta G,M mit Lachssahnesoße G,L,M,Se	Panierte Geflügelschnitzel E,G mit Reis Se und heller Rahmsoße G,M,Se	Vegetarische Lasagne mit Gemüse E,G,M,Se,Sf,Sj,Sm	Kidneybohnen-Taler G,M,Se,Hf mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G und Sour Cream M
<b>Menü 2 (Vegetarisch)</b>	Wintergemüsecremesuppe (püriert) M,Se mit Brötchen G	Pasta G,M mit Sahnesoße G,M,Se	Vegetarisches Schnitzel E,G,Se,Sf,Sj,Hf mit Reis Se und heller Rahmsoße G,M,Se	Brokkolicremesuppe (aus BIO-Brokkoli*) (püriert) G,M,Se mit Vollkornbrötchen G	Pasta G,M mit Gemüse-Tomatentrahmsoße M,Se und Reibekäse M
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Weihnachtlicher Zimt-Vanillepudding M,4	Haselnuss-Waffel G,Hn,M,Sj	Pfirsichjoghurt M	Frisches Obst

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** = Hüls



Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)



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