

Speiseplan

17.11. - 21.11.2025

KW47/2025

Allergene/Zusatzstoffe

Montag	Menu I	Valess-Steak mit BBQ-Sauce	A,F
	Menu II	Hähnchenhaxen mit BBQ-Sauce	A
	Beilage	Rösti	
	Salat/Gemüse	Buttergemüse	
	Dessert	Obst	

Dienstag	Menu I	Veggie-Gyros mit Tzaziki	A,F
	Menu II	Puten-Gyros mit Tzaziki	A
	Beilage	Djuvec-Reis	
	Salat/Gemüse	Krautsalat	
	Dessert	Erdbeerpudding	F

Mittwoch	Menu I	Penne mit Tomaten-Basilikumsauce	A
	Menu II	Penne mit Tomaten-Basilikumsauce	A
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Mixsalat	F
	Dessert	Gebäck	A,I,F

Donnerstag	Menu I	Vegane Bratwurst mit veganer Bratensauce	
	Menu II	Geflügel-Bratwurst mit Bratensauce	F
	Beilage	Kartoffel-Kürbis untereinander	A,F
	Salat/Gemüse		
	Dessert	Kirschquark	F

Freitag	Menu I	Kartoffelgratin mit Käse	F
	Menu II	Kartoffelgratin mit Käse	F
	Beilage		
	Salat/Gemüse	bunte Blattsalate	F
	Dessert	Cremedessert	F

Wir verwenden keine Produkte aus Schweinefleisch!

Allergene

- A. Getreideprodukte
- B. Fisch
- C. Krebstiere
- D. Schwefeldioxyde/Sulfite
- E. Sellerie
- F. Milch und Laktose
- G. Sesamsamen
- H. Nüsse
- I. Eier
- J. Lupinen
- K. Senf
- L. Soja

Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker



Speiseplan

M. Weichtiere
N. Erdnüsse

Nr. 13 geschwärzt
Nr. 14 gewachst
Nr. 15 gentechnisch verändert

Kolping