

# Speiseplan

12.1. - 16.1.2026

**KW3/2026**

Allergene/Zusatzstoffe  
offen

Montag	Menu I	Veggie-Gulasch	A,F
	Menu II	Puten-Gulasch	
	Beilage	Spätzle	A,I
	Salat/Gemüse	Fingermörchen	

Dienstag	Menu I	Gemüseschnitzel mit Jägersauce	A,F
	Menu II	Hähnchenschnitzel mit Jägersauce	A,F
	Beilage	Bratkartoffeln	
	Salat/Gemüse	grüne Bohnen	

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

Donnerstag	Menu I	Linsensuppe mit Geflügel-Wiener	E
	Menu II	Linsensuppe mit veganer Wiener	E,F
	Beilage	Körnerbrötchen	A
	Salat/Gemüse		

Freitag	Menu I	Kartoffelgratin mit Käse	F
	Menu II	Kartoffelgratin mit Käse	F
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Eisbergsalat	F

**Wir verwenden keine Produkte aus Schweinefleisch!**

Allergene

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

Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxydationsmittel
- 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 coffeeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert



**Kolping**