

Speiseplan

26.1. - 30.1.2026

KW5/2026

Allergene/Zusatzstoffe
offen

Montag	Menu I	Veggie-Frikadelle mit BBQ-Sauce	A,I
	Menu II	Hähnchenhaxen mit BBQ-Sauce	
	Beilage	Kroketten	F
	Salat/Gemüse	Bohnensalat	

Dienstag	Menu I	Vegetarisches Cordon-Bleu	A,F
	Menu II	Puten Cordon-Bleu	A,F
	Beilage	Patatas Bravas	
	Salat/Gemüse	Rahmgemüse	F

Mittwoch	Menu I	Maccaroni mit Gemüsebolognese	A,E
	Menu II	Maccaroni mit Rindfleischbolognese	A
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Mixsalat	F

Donnerstag	Menu I	Zucchini-Möhren-Puffer süß-sauer	I
	Menu II	Hähnchenbrust süß-sauer	
	Beilage	Reis	
	Salat/Gemüse	Broccoli	

Freitag	Menu I	Pfannkuchen mit Kirschen	A,I,F
	Menu II	Pfannkuchen mit Kirschen	A,I,F
	Beilage		
	Salat/Gemüse		

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 geschweifelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert



Kolping