

Speiseplan

9.3. - 13.3.2026

KW11/2026

Allergene/Zusatzstoffe

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

Dienstag	Menu I	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce	A,F
	Menu II	Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce	A,F
	Beilage	Risoleekartoffeln	
	Salat/Gemüse	Buttergemüse	
	Dessert	Orangencreme	F

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

Donnerstag	Menu I	Gemüse-Nuggets	A
	Menu II	Chicken-Nuggets	A
	Beilage	Kartoffelstampf	F
	Salat/Gemüse	Rahmkohlrabi	F
	Dessert	Früchtejoghurt	F

Freitag	Menu I	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	A,I,F
	Menu II	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	A,I,F
	Beilage		
	Salat/Gemüse		
	Dessert	Apfelmus	

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