



Speiseplan

in der Woche vom 2. bis 6. Februar 2026



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Geflügelwürstchen mit Kartoffelgemüse Rote Bete Salat 1,2,3,5	Würstchen mit Kartoffelgemüse Rote Bete Salat 1,2,3,5	
Dienstag	Blumenkohlcurry mit Reis Quarkspeise 6,G	Blumenkohlcurry mit Reis Quarkspeise 6,G	
Mittwoch	Putenschnitzel, Rahmsoße mit Rösti und Salat 1,Aa,G	Vegetarische Schnitzel, Rahmsoße mit Rösti und Salat 1,Aa,G	
Donnerstag	Kartoffel mit Spinat und gekochtem Ei Schokopudding C,G	Kartoffel mit Spinat und gekochtem Ei Schokopudding C,G	
Freitag	Schupfnudel-Gemüsepfanne Salat 2,G	Schupfnudel-Gemüsepfanne Salat 2,G	

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig
Kennzeichnung Allergene: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae, Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte: Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashewnuss, He Pekannuss, Hg Pistazie, Hh Macadamianuss, Hi Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.

Rückmeldung an die Küche: _____



Scan den QR-Code und bewerte unser Essen.