Speiseplan

in der Woche vom 2. bis 6. November 2026 (Herbstferien)

	Vollkost	Vegetarisch	
Montag	Blumenkohlcurry mit Reis Schokopudding	Blumenkohlcurry mit Reis Schokopudding	
	1,2,4,6,Ab,G	1,2,4,6,Aa,G	
Dienstag	Spaghetti Bolognese (Rind) Salat Obst	Spaghetti Gemüse-Bolognese Salat Obst	
	Aa,G,I,J	Aa,G,I,J	
Mittwoch	Gebundene Suppe Quarkauflauf mit Heidelbeeren	Gebundene Suppe Quarkauflauf mit Heidelbeeren	
	1,2,3,6,C,G	1,2,3,6,C,G	
Donnerstag	Natur Schnitzel mit Paprikasoße und Kroketten Salat	Vegetarisches Schnitzel mit Paprikasoße und Kroketten Salat	
	Aa,C,G,I,J	Aa,G,I,J	
Freitag	Gemüsefrikadelle, dazu Kartoffeln mit einer kalten Schnittlauchsoße bunter Salat	Gemüsefrikadelle, dazu Kartoffeln mit einer kalten Schnittlauchsoße bunter Salat	
	1,4,Aa,G,I	1,4,Aa,G,I	

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.

