Speiseplan

in der Woche vom 16. bis 20. November 2026

	Vollkost	Vegetarisch	
Montag	Gebackener Fisch mit Gemüsereis und Zitronen-Dill Soße Müsli-Joghurt	Vegetarischer Fisch mit Gemüsereis und Zitronen-Dill Soße Müsli-Joghurt	
	Aa,D,G,I,J	Aa,D,G,I,J	
Dienstag	Dinkel-Nudeln mit Tomatenfrischkäsesoße Karottensalat	Dinkel-Nudeln mit Tomatenkäsesoße Karottensalat	
	1,3,4,6,Aa,Ab,C,G,J	1,3,4,6,Aa,Ab,C,G,J	
Mittwoch	Hacksteak mit Kartoffelbrei und Karotten-Erbsengemüse	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelbrei und Karotten-Erbsengemüse	
	Aa,C,G,I	Aa,C,G,I	
Donnerstag	Putengulasch mit Spätzle, dazu grüner Salat	Gemüsegulasch nach Ungarischer Art mit Spätzle, dazu grüner Salat	
	2,4,Aa,G,I	2,4,Aa,G,I	
Freitag	Gnocchi-Gemüsepfanne und Früchtequark	Gnocchi-Gemüsepfanne und Früchtequark	
	1,4,C,G,I	1,4,C,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.