

Speiseplan

in der Woche vom 23. bis 27. Februar 2026



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Bio Vollkorn-Fusilli an einer Spinatkäsesoße Karottensalat	Bio Vollkorn-Fusilli an einer Spinatkäsesoße Karottensalat	
	Aa,C,D,G	Aa,C,D,G	
Dienstag	Hackbällchen mit Tomatensoße, Reis und Eisbergsalat	Vegetarische Bällchen mit Tomatensoße, Reis und Eisbergsalat	
	1,4,Aa,C,G,I,J	1,4,Aa,C,G,I,J	
Mittwoch	Gemüsesuppe Kaiserschmarrn und Apfelkompott	Gemüsesuppe Kaiserschmarrn und Apfelkompott	
	6,Aa,C,G	6,Aa,C,G	
Donnerstag	Spaghetti Grünkern-Bolognese und geriebenen Käse Obst	Spaghetti mit Grünkern-Bolognese und geriebenen Käse Obst	
	Aa,C,G	Aa,C,G	
Freitag	Griechischer Eintopf mit Feta Brötchen Obst	Griechischer Eintopf mit Feta Brötchen Obst	
	1,2,4,6,Aa	1,2,4,6,Aa	

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.

Jugendhaus St. Kilian

