Speiseplan

in der Woche vom 23. bis 27. November 2026

	Vollkost	Vegetarisch	
Montag	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat	
	3,Aa,C,G	3,Aa,C,G	
Dienstag	Chilli con Carne mit Reis und Quarkspeise	Chilli sin Carne mit Reis und Quarkspeise	
	6,G	6,Aa,Ga	
Mittwoch	Gemüsesuppe Hausgemachte Pfannkuchen mit Apfelbrei sowie Zimt und Zucker	Gemüsesuppe Hausgemachte Pfannkuchen mit Apfelbrei sowie Zimt und Zucker	
	1,2,3,Aa,C,G	1,2,3,Aa,C,G	
Donnerstag	Rigatoni mit Brokkoli-Soße und Nuss-Nougatpudding	Rigatoni mit Brokkoli-Soße und Nuss-Nougatpudding	
	Aa,G	Aa,G	
Freitag	Kartoffeln mit Spinat und gekochtem Ei Eis	Kartoffeln mit Spinat und gekochtem Ei Eis	
	1,2,3,4,G	1,2,3,4,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.