

Speiseplan



für die Woche vom 23.11. bis 27.11.2026

Zutaten, die wir immer in Bio- Qualität nutzen, siehe Anlageliste "Bio- Liste"!

KW 48	Menü I	Menü II
Montag 23.11.26	Hähnchenbrust (G) <i>Rahmsoße (11)</i> <i>Nudeln, Salat</i> Allergene: Ei, Gluten, Milch	Bunte Spätzle <i>mit Pilzen und Gemüse</i> <i>Salat</i> Allergene: Ei, Gluten, Sellerie
Dienstag 24.11.26	Puten Cordon bleu (G) <i>Soße, Spätzle</i> <i>Salat</i> Allergene: Ei, Gluten, Milch	Kartoffel- Gemüseauflauf (11) <i>(Bio-Gemüse, Bio-Kartoffeln)</i> <i>Salat</i> Allergene: Milch, Sellerie
Mittwoch 25.11.26	Bunte Pasta (veg) <i>mit Tomaten</i> <i>und Gemüse</i> <i>Salat</i> Allergene: Ei, Gluten, Milch, Sellerie	Apfelstrudel <i>Vanillesoße (11)</i> <i>(aus Bio- Milch)</i> Allergene: Gluten, Milch
Donnerstag 26.11.26	Gemüsebratling (veg) <i>Paprikasoße</i> <i>Bio- Reis</i> <i>Krautsalat (aus Bio-Kraut)</i> <i>Allergene: Ei, Gluten, Sellerie</i>	<i>Gebackene</i> Broccoli- Kartoffelsouffle <i>Krautsalat (aus Bio- Kraut)</i> <i>Allergene: Ei, Gluten, Milch</i>
Freitag 27.11.26	Gebackenes Fischfilet <i>Remouladensoße</i> <i>Kartoffeln</i> <i>Salat</i> Allergene: Ei, Gluten, Sellerie, Senf	Cannelloni mit Ricotta- Spinatfüllung <i>in Tomatensoße</i> <i>Salat</i> Allergene: Ei, Gluten, Milch

S= Schwein, R= Rind, G= Geflügel, veg= Vegetarisch

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker

5) mit Schwefeldioxid

6) mit Schwärzungsmittel

7) chinhaltig

8) mit Süßungsmittel

10) mit Phosphat

11) mit Lactose

12) koffeinhaltig

Änderungen der Küche vorbehalten!

Die enthaltenen Allergene entnehmen Sie der beigefügten Liste, bei Fragen wenden Sie sich an die Ausgabeküche.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !!!