

Speiseplan 02.02.-06.02.2026

KW 06	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (mit Rinderhack)
Montag 02.02.26	Cevapcici mit Djuvec Reis und Sour Creme dazu Gurkensalat a,c,g frisches Obst	Kartoffel-Gemüse Eintopf (glutenfrei) frisches Obst	Nudel Variation mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 03.02.26	Hähnchenkeule provenzalisch mit Kaisergemüse und Cous Cous (glutenfrei) h,i,10 Rote Grütze	Erdäpfel- Kürbis- Gratin (glutenfrei) c,g Rote Grütze 10	Farfalle mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Rote Grütze 10
Mittwoch 04.02.26	Schweine Schnitzel mit Pommes a,c,g frisches Obst	Auberginen Schnitzel in Tomatensoße mit Kartoffelbrei c,g frisches Obst	Fusilli mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 05.02.26	Sheperd`s Pie- Hackfleisch Auflauf mit Buttergemüse und Kartoffelbrei a,10,h,g Mini Berliner a,c	Germknödel gefüllt mit Früchten mit Vanillesoße a,c,g Mini Berliner a,c	Vollkorn Nudel mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Mini Berliner a,c
Freitag 06.02.26	Fischstäbchen Sandwich mit Wedges a,c,g,d Kuchen a,c,g	Tofupfanne mit Gemüse und Reis (glutenfrei) d,f,h,i Kuchen a,c,g	Nudel des Tages mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Kuchen a,c,g

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) gewächst 10) Hülsenfrüchte
Enthält Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide B) Nüsse C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milchprodukte H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfite M) Lupinen