



Speiseplan 21.09.-25.09.2026

KW 39	Menü I	Menü II	Menü III (Rind)
Montag 21.09.26	Lasagne Hackfleischsuppe a,c,g Frisches Obst	Lauch- Kartoffelcremesuppe mit Brot g Frisches Obst	Pasta Mista mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Frisches Obst
Dienstag 22.09.26	Hühnerfrikassee mit Gemüse dazu Reis (glutenfrei) 10,g,i Apfel-Joghurt-Mousse	Couscous Auflauf mit Gemüse und Käse überbacken c,g Apfel-Joghurt-Mousse	Makkaroni mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Apfel-Joghurt-Mousse
Mittwoch 23.09.26	Schweineschnitzel mit Pommes und Salat a,c,g Frisches Obst	Auberginen Schnitzel in Tomatensoße mit Kartoffelbrei a,c,g Frisches Obst	Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Frisches Obst
Donnerstag 24.09.26	Putengeschnetzeltes mit Spätzlen und Salat a,c,g Kürbis-Orangen-Creme	Milchreis mit Kirschkompott oder Zimtucker (glutenfrei) g Kürbis-Orangen-Creme	Fusilli mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Kürbis-Orangen-Creme
Freitag 25.09.26	Kabeljaufilet in Dillsoße mit Kartoffelbrei und Salat a,d,g Kuchen	Crispy Camembert Burger mit Preiselbeeren und Käse dazu kleine Portion Karotten- Sticks a,c,g Kuchen	Pasta Variation mit Bolognese oder Käsesoße a,c,g Kuchen

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 (n) Krebstiere

Änderung Vorbehalten!