Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

Speiseplan 09.11.-13.11.2026

KW 46	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (mit Rinderhack)
Montag 09.11.26	Erbseneintopf mit Brot a,g,10 **frisches Obst**	Bohneneintopf mit Gemüsebällchen (glutenfrei) i,10 **frisches Obst**	Nudel Variation mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g **frisches Obst**
Dienstag 10.11.26	Hackfleischbällchen in Käsesoße und Kräuterreis (aus Schweinefleisch) a,c,g **Götterspeise**	Schupfnudeln mit Apfelmus oder Puderzucker (glutenfrei) c,g **Götterspeise**	Fusilli mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g **Götterspeise**
Mittwoch 11.11.26	Jäger Schnitzel mit Pommes dazu Salat (auch Hähnchen) a,c,g **frisches Obst**	Auberginen Sandwich mit Ei und Käse dazu Wedges a,c,g **frisches Obst**	Regenbogen Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g,1 **frisches Obst**
Donnerstag 12.11.26	Big Mac- American Style kleine Portion Pommes a,c,g **Spekulatius Crème**	Hamburger Vegan mit kleine Portion - Gemüsesticks a,c,g **Spekulatius Crème**	Penne Rigate mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g **Spekulatius Crème**
Freitag 13.11.26	Fischstäbchen Auflauf unter Kartoffelhaube mit Käse überbacken a,c,g **Lebkuchen**	Offenkartoffel mit Sour Creme und Salat (glutenfrei) g **Lebkuchen**	Pasta Mista mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g **Lebkuchen**

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

Änderung Vorbehalten!!