



## Speiseplan 15.12.-19.12.25

KW 51	Menü I	Menü II ohne Fleisch	Menü III mit Rinderhack
<b>Montag</b> 15.12.25	Hackfleisch- Spitzkohl-Kartoffel Eintopf  g  <b>frisches Obst</b>	Rucola-Süßkartoffelschnitte mit Salat in Käsesoße  a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Tortelloni mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g  <b>frisches Obst</b>
<b>Dienstag</b> 16.12.25	Königsberger Klopse mit Rote Bete und Kartoffeln  a,c,g  <b>Spekulatius Creme</b> a,c,g,b	Hefeklöße gefüllt mit Pflaumen oder Kirschen in Vanillesoße  a,c,g  <b>Spekulatius Creme</b> a,c,g,b	Penne mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g  <b>Spekulatius Creme</b> a,c,g,b
<b>Mittwoch</b> 17.12.25	Schnitzel mit Zitronenecken und Ketchup dazu Pommes  a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Veganer Schnitzel mit Kartoffelpüree und Salat  a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Regenbogen Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensoße  l,a,c,g  <b>frisches Obst</b>
<b>Donnerstag</b> 18.12.25	Putencurry mit Reis  (glutenfrei) 10,g  <b>Pudding</b> g	Gekochter Eier in Senfsoße mit Kartoffeln  (glutenfrei) c,g  <b>Pudding</b> g	Makkaroni mit Bolognese oder Pestosoße  a,c,g  <b>Pudding</b> g
<b>Freitag</b> 19.12.25	Knusper- Fischfilet gebacken mit Remouladensoße und Kartoffelsalat  a,c,d,g  <b>Kuchen</b> a,c,g	Vegetarisches Gulasch aus Brokkoli, Champignon und Tofu dazu Kartoffelklöße  (glutenfrei) c,g  <b>Kuchen</b> a,c,g	Penne Tricolore mit Bolognese oder Pestosoße  a,c,g  <b>Kuchen</b> 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 N) Krebstiere

**Änderung Vorbehalten!**