SPEISEPLAN

16.11.2026-20.11.2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Spaghetti (A/1,C,G) Bolognese Salat(H,E) Pudding(G)	Blumenkohltörtchen Kartoffelpüree (G,1,A,E) Rohkost Obst	Paniertes Seelachsfilet (A,H,G,B,D,1) Kartoffelsalat (1,3,6,I,J) Quark(G)	Bananenreis (G,E,I,K,C) Currysauce(F) Erbsen-Gemüse Frucht-Joghurt(G)	GemüsesuppeG,H,I,J) Dampfnudeln(A,G,C) Croutons(A) Kuchen(A1,C,G,H)

KURZFRISTIGE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Wir wünschen einen guten Appetit!

ZUSATZSTOFFE: 1 KONSERVIERUNGSSTOFF | 2 GESCHMACKSVERSTÄRKER | 3 ANTIOXIDATIONSMITTEL | 4 FARBSTOFF | 5 PHOSPHAT | 6 SÜSSUNGSMITTEL | 7 KOFFEINHALTIG | 8 CHININHALTIG | 9 GESCHWÄRZT | 10 PHENYLALANINQUELLE

ALLERGENE: A GLUTEN (WEIZEN[1], ROGGEN[2], GERSTE[3], HAFER[4], DINKEL[5], KAMUT[6], HYBRIDSTÄMME[7]) | B KREBSTIERE | C EIER | D FISCH | E ERDNÜSSE | F SOJA | G MILCH INKL. LAKTOSE | H SCHALENFRÜCHTE (MANDELN[1], HASELNÜSSE[2], WALNÜSSE[3], CASHEW[4], PECANNÜSSE[5], PARANÜSSE[6], PISTAZIEN[7], MACADAMIANÜSSE[8], QUEENSLANDNÜSSE[9]) | I SELLERIE | J SENF | K SESAM | L SULFITE >10 MG/KG ODER L | M LUPINEN | N WEICHTIERE