

Speiseplan

Woche 35/2026	Montag 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026
Menü 1 4,30 €	Gräupcheneintopf mit Kassler c,c3,g,h,i,13, Vollkornbrot c,d, Fruchtjoghurt 08	Geflügelfleischkäse 03,07, Kartoffelpüree b,08, Rahmsauce 02,08, Bayrisch Kraut c,c1,i, Obst	Gabelspaghetti a,c, Wurstgulasch vom Geflügel c1,07, hausgemachte Rote Grütze, Vanillesauce b,08	Fischragout in Rahmsoße b,c,f,h,i,08, Erbsen-Karottengemüse b,08, Salzkartoffeln, Obst	Tagessüppchen a,b,c,c1,h,i,08, Pan Cakes a,b,c,c1,08, Kirschsauce
Menü 2 Vegetarisch 4,30 €	Tomatencremesuppe mit Reis b,c,c1,h,08, Vollkornbrot c,d, Fruchtjoghurt 08	vegetarischer Bratling a,b,c,c1,g,h,i,08, Kartoffelpüree b,08, Rahmsauce 02,08, Bayrisch Kraut c,c1,i, Obst	Gabelspaghetti a,c, Pilzsoße b,c1, hausgemachte Rote Grütze, Vanillesauce b,08	Ragout vom Ei mit Schnittlauch a,b,c,c1,i,03,08, Erbsen- Karottengemüse b,08, Salzkartoffeln, Obst	Tagessüppchen a,b,c,c1,h,i,08, Pizza Mediterrano mit gebratenen Gemüsen und Mozzarella 08

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;
09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Natriumpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4=Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Wir arbeiten im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012

Wir arbeiten nach den Richtlinien der DGE