

Speiseplan

Woche 43/2026	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026
Menü 1 4,30 €	Gräupcheneintopf mit Kassler c,c3,g,h,i,13, Vollkornbrot c,d, Fruchtjoghurt	Chilli con carne(vom Rind) c,c1,g,h, Reis h, 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, Kaiserschmarrn ohne Rosine und Mandeln a,b,c1,e,08, Pflaumensauce warm
Menü 2 Vegetarisch 4,30 €	Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch b,c,c1,e,08, Vollkornbrot c,d, Fruchtjoghurt 08	Grünkernchilli sin carne c,c1,g,h, Reis h, Obst	Gabelspaghetti a,c, Broccoli - Käsesauce 08, hausgemachte Rote Grütze, Vanillesauce b,08	Sojageschnetzeltes b,g,h,08, Erbsen- Karottengemüse b,08, Salzkartoffeln, Obst	Tagessüppchen a,b,c,c1,h,i,08, Kartoffel-Gnocchis a,c1, Ratatouillesoße b,c1,08

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phenylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;
09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;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