

## **Speiseplan**

Woche 45/2025	Montag 03.11.2025	Dienstag 04.11.2025	Mittwoch 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025	Freitag 07.11.2025
Menü 1	Eintopf von weißer Bohne mit Rindfleisch c,c1,h,i, diverse Backwaren 08, Mehrkornbrötchen c1,c2,c3,c4,j	Geflügelschnitzel et, Kräuter- Sahnesauce, Buttererbsen b.08, Bulgur, Obst	Wendeli Nudeln a,c,c1, Amatriciana Schinkentomatensauce b,h,08, Reibekäse b,n,01,02,08, Fruchtjoghurt	gebackene Fischfrikadelle 80g b,c,c1,f,i,08, Petersiliensauce 08, Kohlrabigemüse b,08, Kartoffelpüree b,08, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Kaiserschmarren a,b,c1,e,08, Pflaumensauce
3,98 €					
Menü 2 Vegetarisch	Minestrone c,c1,h, Mehrkornbrötchen c1,c2,c3,c4,j, diverse Backwaren 08	Gemüseschnitzel c1,h, Kräuter- Sahnesauce, Buttererbsen b,08, Bulgur, Obst	Wendeli Nudeln a,c,c1, Paprika- Carbonara b,c1,08, Reibekäse b,n,01,02,08, Fruchtjoghurt 08	Gebackener Blumenkohl a,c,c1, Petersiliensauce 08, Kartoffelpüree b,08, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Panierter Gouda a,b,c,c1,c4,08, Preiselbeerjoghurt Dip b, Kartoffelgurkensalat i
3,98 €					
Sonderkost					
<u>Obst</u>					

<sup>01=</sup> 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