

# Speiseplan

## 15.9. - 21.9.2025 KW 38

Das Küchenteam  
wünscht einen  
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	<p>Cremesuppe Gemüsepfanne, dazu Basmatireis und grüner Salat Kompott</p> <p>a1,c,g,j,k,1,2,3,9</p>
Dienstag	<p>Linsen-Karotten-Suppe Überbackener Blumenkohl mit Salzkartoffeln dazu Rote-Bete-Salat Pudding</p> <p>a1,c,g,j,k,1,2,3,9</p>
Mittwoch	<p>Waldpilz-Cremesuppe Weckauflauf mit Kirschen und Vanillesoße</p> <p>a1,c,g,j,1,2,3,9</p>
Donnerstag	<p>Flädlesuppe Gulasch mit Möhrengemüse und Vollkornnudeln Früchtequark</p> <p>a1,c,g,j,1,2,3,9</p>
Freitag	<p>Brokkoli-Cremesuppe Fischfilet mit Weißwein-Kräutersoße dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat Fruchtjoghurt</p> <p>a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9</p>
Samstag	<p>„Bunter Suppentopf“ Eintopf vom Suppenhuhn mit Gemüse und Nudeln Obst</p> <p>a1,c,g,j,1,2,3,9</p>
Sonntag	<p>Rinderbrühe mit Kräuterklößchen Rehragout mit Rosenkohl und Kartoffelpüree Nachtisch</p> <p>a1,c,g,j,1,2,3,9</p>

Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.

Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.

**Allergenkennzeichnung:** a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere  
**Zusatzstoffe:** 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel