

Speiseplan

27.10 – 2.11.2025 KW 44

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag	Brokkoli-Cremesuppe Kartoffelauflauf mit Karotten und Kohlrabi dazu Kräutersoße und grüner Salat Obstsalat a1,c,g,j,k,a4,1,2,3,9	
Dienstag	Eierflockensuppe Mit Schinken und Käse gefüllte Vollkorn-Dinkelpfannkuchen dazu Tomatensoße und Gurkensalat Pudding a1,a4,c,g,j,k,1,2,3,8,9	
Mittwoch	Karotten-Cremesuppe Apfelstrudel mit Vanillesoße a1,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag	Klare Gemüsebrühe mit Fadennudeln Hackbällchen in Kapernsoße dazu Erbsengemüse und Naturreis Obstquark a1,c,g,j,1,2,3,9	
Freitag	Tomaten-Cremesuppe Seelachfilet „natur“ mit Schnittlauchsoße dazu Tomatensalat und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9	
Samstag	Grießsuppe Gulasch mit Spätzle, dazu gemischter Salat Schokocreme a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Sonntag	Maultäschle-Suppe Rinderroulade in eigener Soße dazu Rotkohl und Kartoffelknödel Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,8,9	

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