

Speiseplan

3.11 - 9.11.2025 KW 45

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag	Kürbis-Cremesuppe Kässpätzle mit buntem Salat Rote Grütze a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Dienstag	Riebelesuppe Gemüseplatte mit Kräutersoße dazu gekochtes Ei und Dampfkartoffeln Pudding a1,c,g,j,1,2,3,9	
Mittwoch	Grünkern-Cremesuppe Gebratene Grießschnitte mit Apfelmus und Zimtucker a1,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag	Gemüsebrühe mit Suppennudeln Fleischkäse mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat Obstquark a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9	
Freitag	Gemüse-Cremesuppe Gebackenes Fischfilet mit Dillsoße dazu Reis und Gurkensalat Fruchtjoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9	
Samstag	Weißkraut-Eintopf mit Wursteinlage Obst a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Sonntag	Buchstabensuppe Glasierter Schweinebraten mit Rahmwirsing und Knöpfe Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9	

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