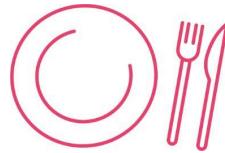


# Speiseplan

## 1.12. - 7.12.2025 KW 49

Das Küchenteam  
wünscht einen  
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Kräutercremesuppe Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Emmentaler dazu Blattsalat Kompott a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Grünkernsuppe Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße dazu Erbsengemüse und Rösti Pudding a1,c,g,j,1,2,3,9
Mittwoch	Gemüse-Cremesuppe Weckaupflaup mit Kirschen, dazu Vanillesoße a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen Hackbraten mit Rahmsoße, dazu Karottengemüse und Nudeln Quarkspeise a1,c,g,j,1,2,3,9
Freitag	Erbsen-Cremesuppe Fischragout mit Gemüse und Nudellein Früchtejoghurt a1,c,d,g,j,1,2,3,9
Samstag	„Gaisburger Marsch“ Eintopf mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln Obst a1,c,g,j,1,2,3,9
Sonntag	Nudelsuppe Gekochte Rinderbrust in Meerrettich-Soße mit Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat Nachtisch a1,c,g,j,k,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