









	Mo 01.12.2025	Di 02.12.2025	Mi 03.12.2025	Do 04.12.2025	Fr 05.12.2025	Sa 06.12.2025	So 07.12.2025
<b>Salat</b>	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
<b>Menü 1</b>	Maultaschen 2/3/20/ 20W/2 3/26  Tomatensauce   	Lasagne Bolognese 20/23/ 26/28  	Hackbraten 20/20 W/23  Bratensauce  Kartoffelkloß 3/20/2 0W  	Überbackenes Fischfilet 20/20 W/21  Erbsengemüse 26  Kartoffelpüree 25/26  			
<b>Menü 2</b>	Kichererbsen-Bulgur-Rösti 20/20 W/23/ 25/28  Kräuterschmand 23/25/ 29  	Gemüselasagne 20/20 W/23/ 26/28  	Tex Mex Pfanne  Sauerrahm 23/25/ 29  	Gemüsebällchen 20/20 W  Kartoffelpüree 25/26  Erbsengemüse 26  			
<b>Getränke / Dessert</b>	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9			
		Frisches Obst		Wackelpudding 1			

#### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Süßungsmittel(n)

#### Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20H Hafer, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse

**Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen**, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

**Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

**Änderungen des Speiseplanes vorbehalten**