

	Mo 10.11.2025	Di 11.11.2025	Mi 12.11.2025	Do 13.11.2025	Fr 14.11.2025	Sa 15.11.2025	So 16.11.2025
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Nudelpfanne Gemüse Hähnchen 20/20 W/26	Hackröllchen 20/20 W/23/ 26/29	Currywurst 26/28	Backfisch (MSC) 8/20/2 0W/21			
	Tomatensauce	Langkornreis	Kartoffelecken	Salzkartoffeln			
		Grillgemüse	Currysauce	Mischgemüse			
							
Menü 2	Gebratene Gnocchi 4/23/2 6	Kartoffelauflauf mit Käse 23/26	Gemüsefrikadelle 20/20 R/23	Hirtenkäse aus dem Ofen 26			
	Tomatensauce	Brokkoli	Kartoffelecken	Mischgemüse			
			Kräuterschmand 23/26/ 29	Fladenbrot 20/20 W/30			
							
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten 1/9						
		Frisches Obst		Fruchtquark 1/3/26			

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Ei/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-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, Schwefeloxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten