

Speiseplan 24.11.-28.11.2025

KW 48	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (Rinderhack)
Montag 24.11.25	Schweinebraten mit Kartoffelklößen u. Apfelrotkraut (glutenfrei) 2 frisches Obst	Kohlrabi Eintopf mit Kartoffeln und Möhren (glutenfrei) i,g frisches Obst	Pasta Mista mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 25.11.25	Döner Kebab im Fladenbrot mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebel und Rotkraut a,c,g Mini Berliner a,c,g	Gemüse Lasagne dazu Salat a,c,g Mini Berliner a,c,g	Farfalle mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g Mini Berliner a,c,g
Mittwoch 26.11.25	Budapester Schweineschnitzel in Zwiebelsoße mit Reis a,c,g frisches Obst	Kohlrabi mit Bulgur gefüllt in Käsesoße mit Kartoffelbrei a,g frisches Obst	Tagliatelle Verde mit Bolognese oder Pestosoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 27.11.25	Griechische Fleischbällchen mit Fetakäse in Tomatensoße dazu Kritharaki Nudeln a,c,g Waldmeister mit Vanillesoße g	Indonische Pandan Pfannkuchen mit Früchten und Kaiserschmarrn a,c,g Waldmeister mit Vanillesoße g	Penne Rigate mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Waldmeister mit Vanillesoße g
Freitag 28.11.25	Fischstäbchen Burger mit Pommes a,c,g Kuchen a,c,g	Omurice- Japanische Omelette gefüllt mit Reis und Gemüse dazu Salat c,g Kuchen a,c,g	Nudel Variation mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Kuchen a,c,g

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) Hülsenfrüchtlern
Enthält Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide B) Nüsse C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milchprodukte H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfite M) Lupinen N) Krebstiere

Änderung Vorbehalten!