

# Speiseplan

01.09.2025 – 05.09.2025

## MITTAGESSEN

## VESPER

Montag	Nudeln (a1) mit Geflügelwurstgulasch (2,3,6) & Reibekäse (g)   Fruchtquark (g)	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Geflügelwurst (i,j,2,3)   Frisches Gemüse
Dienstag	Bunter Erbseneintopf (i) mit Kartoffelwürfel & Mischbrot (a1,a2,a4)   Frisches Obst	Mischbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) dazu Kirschtomaten & Mozzarella (g)
Mittwoch	Salzkartoffeln mit Kräuterquark (g) & Butter (g)   Gurkensalat	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Schnittkäse (g)   Frisches Obst
Donnerstag	Backfisch (a1,c,d,j) mit Cous Cous (a1) & Joghurtdip (g)   Möhren-Apfel-Salat	Knäckebrot (a2) mit Schmelzkäse (g)   Frisches Gemüse
Freitag	Tortellini Ricotta-Spinat (a1,g) mit Tomaten-Basilikum-Soße   Frisches Obst	Gemüseteller mit Joghurtdip (g) & Knusperbrot (a2)

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

### ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme

b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)

h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-, 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

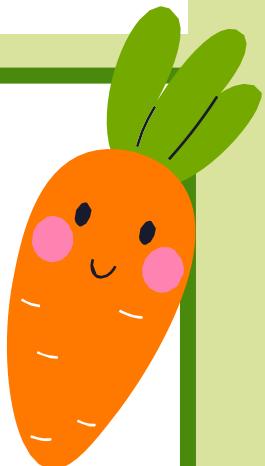
### ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel

5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig

11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol

15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß





# Speiseplan

08.09.2025 – 12.09.2025



		<b>MITTAGESSEN</b>	<b>VESPER</b>
Montag		Vollkornspirelli (a1,a2) mit Spinat-Mais-Käse-Sauce (g)   Frisches Obst	Naturjoghurt (g) & Reiswaffel   Apfelspalten
Dienstag		Vegetarischer Weißkohl-Kartoffeleintopf (i) & Mischbrot (a1,a2,a4)   Frisches Obst	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Schnittkäse (g)   Frisches Obst
Mittwoch		Hähnchennuggets (a1) mit Reis dazu Erbsen & Möhren in Kräutersoße   Frisches Obst	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Hummus (k)   Frisches Gemüse
Donnerstag		Gemüse-Knusperbagel (a1,a3,i) mit Schnittlauchsoße & Cous Cous (a1)   Frisches Obst	Donut (a1,c,f,g) mit Vollmilch (g)
Freitag		Milchgrieß (a1,g) mit Zucker & Zimt alternativ: Brühreis mit Hähnchenfleisch (i)   Erdbeerkomp.	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Kräuterfrischkäse (g)   Frisches Gemüse

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

## ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme

b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)

h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-, 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

## ZUSATZSTOFFE

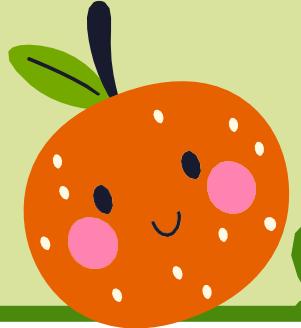
1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel

5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig

11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol

15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß





# Speiseplan

15.09.2025 – 19.09.2025



		MITTAGESSEN	VESPER
Montag		Pasta (a1) mit Tomatensauce & Reibekäse (g)   Frisches Obst	Cornflakes (a1,a2,a3) mit Vollmilch (g)   Frisches Obst
Dienstag		Vegetarischer Bohneneintopf & Mischbrot (a1,a2,a4)   Frisches Obst	Filinchen (a1,g) & Kräuterquark (g)   Gurkensticks
Mittwoch		Backfisch (a1,c,d,j) mit Cous Cous (a1) & Joghurtdip (g)   Möhren-Apfel-Salat	Mischbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Schnittkäse (g)   Frisches Obst
Donnerstag		Blumenkohl in Butter-Zitronen-Soße (g) mit Kartoffeln   Pudding (g)	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Geflügelwurst (i,j,2,3)   Frisches Gemüse
Freitag		Gemüse-Köttbullar (c) mit Cous Cous (a1) & Joghurt-Kräuter-Dip (g)   Gurkensalat	Knäckebrot (a2) mit Frischkäse (g)   Frisches Gemüse

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

## ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme

b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)

h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Haseln-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-, 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

## ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel  
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig

11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol

15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß



# Speiseplan

22.09.2025 – 26.09.2025

	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	Vollkornnuheln (a1,a2) mit vegetarischer Bolognese (i) & Reibekäse (g)   Frisches Obst	Knuspermüsli (a1,a2,a3,a4) mit Vollmilch (g)   Obst
Dienstag	Vegetarische Kartoffelsuppe (i) & Mischbrot (a1,a2,a4)   Frisches Obst	Knäckebrot (a2) mit Butter (g) & Geflügelwurst (i,j,2,3)   Frisches Gemüse
Mittwoch	Hühnerfrikassee (i) mit Reis   Möhren-Apfel-Salat	Knusperbrot (a2) & Frischkäse (g)   Kirschtomaten
Donnerstag	Kichererbsen-Brokkoli-Pfanne (g) mit Cous Cous (a1)   Rote Grütze (a1) mit Vanillesoße (g)	Mischbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Geflügelwurst (i,j,2,3)   Frisches Gemüse
Freitag	Quarkkeulchen (a1,c,g) mit Zucker & Zimt alternat.: Gemüse-Reis-Eintopf (a,i)   Apfelmus (4)	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Schmelzkäse (g)   Frisches Gemüse

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

## ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme

b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)

h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-, 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

## ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel  
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig

11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol

15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß



# Speiseplan

29.09.2025 – 30.09.2025

	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	Pasta (a1) mit Tomatensauce & Reibekäse (g)   Frisches Obst	Porridge (a4,g) mit Honig   Birnenspalten
Dienstag	Kesselgulasch (i, -Rind & Schwein-) mit Paprika, Kartoffeln & Weizenbrötchen (a1)   Frisches Obst	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Schnittkäse (g)   Frisches Obst
Mittwoch		
Donnerstag		
Freitag		

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

## ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme

b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)

h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-, 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

## ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel

5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig

11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol

15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß

