

Speiseplan

21.09.2026 – 25.09.2026

	MENÜ 1	MENÜ 2
Montag	Chicken Nuggets (a1) mit Leipziger Allerlei in Rahmsoße (a1,g,i) & Salzkartoffeln (4) X	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung (a1,c,g) dazu Tomaten-Thymian-Soße (a1,i) Frisches Obst
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Champignons & Spargel (a1,g) dazu Vollkornreis Möhrensalat (4) X	Gekochte Eier in Senfsoße (a1,c,g,i) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (g,4) Möhrensalat (4)
Donnerstag	Süßkartoffel-Kokos-Eintopf (a1,a4,i) mit Brot (a1) X	Linsen-Gemüse-Curry (a1,a4,f,i) mit Langkornreis X
Freitag	Gedünstetes Seelachsfilet (d) mit Dill-rahm (a1,g) & Kartoffeln (4) Frisches Gemüse	Vegetarischer Bratling (a1) mit Gemüse-Kräuter-Soße (a1,a4,i) & Schupfnudeln (a1,c) Frisches Gemüse X
	Brühnudeln (a1,i) mit Hühnerfleisch & Baguette (a1) Vanillepudding (g) X	Sojageschnitzeltes (a1,a4,f,i) mit Paprika & Reis Vanillepudding (g)

Speiseplan

28.09.2026 – 02.10.2026

	MENÜ 1	MENÜ 2
Montag	Wurstgulasch (a1,i,2,4,6-Geflügel) mit Pasta (a1) Frisches Obst X	Grillgemüse mit Sour Cream (g) & Reis Frisches Obst
Dienstag	Milchreis (g) mit Apfelmus (4) dazu Zucker & Zimt X	Möhreneintopf (a1,i) mit Kartoffelwürfeln & Baguette (a1) Fruchtquark
Donnerstag	Kartoffel-Gemüse-Ragout (a1,i,j,1) mit Spätzle (a1,c) X	Vegetarische Bolognese (a1,f,i) mit Vollkornpasta (a5) & Reibekäse (g) X
Freitag	XXL-Fischstäbchen (a1,d) mit Kräutersoße (a1,g) & Schwenkkartoffeln (4) Weißkrautsalat (4) X	Falafel (a1) mit Tzatziki (g) dazu Fladenbrot (a1,k) & Weißkrautsalat (4)
	Schnitzel „Wiener Art“ (a1-Geflügel) mit dunkler Soße (a1,i,j,1) dazu grüne Bohnen & Kartoffeln (4) X	Gelbes Blumenkohlcurry (a1,a4,i) mit Gemüse & Ebly (a1)

Speiseplan

05.10.2026 – 09.10.2026

	MENÜ 1	MENÜ 2
Montag	Bulette (a1,c,g,j-Geflügel) mit Bratensoße (a1,i,j,1) dazu Karotten-Erbsen-Gemüse & Kartoffeln (4) X	Cremige Brokkolissoße (a1,a4) mit Nudeln (a1) Frisches Obst
Dienstag	Jägerschnitzel (a1,2,4,6-Geflügel) mit Tomatensoße (a1,i) & Vollkornspirellis (a1) X	Rote-Beete-Bratling (a1) mit Meerrettich-Schnittlauch-Soße (a1,a4,n,4) & Kartoffelstampf (g,4)
Donnerstag	Schmorkohl mit Sojahack (a1,f,1) & Wurzelgemüse (i) dazu Kartoffeln (4) X	Pastinaken-Karotten-Eintopf (a1,a4,i) mit Brot (a1) X
Freitag	Gedämpfter Fisch (d) mit Senfsoße (a1,i,j) dazu Gemüsestreifen (i) & Petersilienkartoffeln (4) X	Maultaschen mit Gemüsefüllung (a1,c,i) dazu Tomaten-Frischkäse-Soße (a1,g) X
	Rindergeschnitzeltes (a1,g,i,1) mit Blumenkohl & Gnocchi (a1,c) Rotkrautsalat (4) X	Kräuterquark (g) mit Schwenkkartoffeln (g) Rotkrautsalat (4)

Speiseplan

12.10.2026 – 16.10.2026

	MENÜ 1	MENÜ 2
Montag	Hähnchenbrust mit Geflügelsoße (a1,i,j,1) dazu Brokkoli & Kräuterkartoffeln (4) X	Kohlrabieintopf (a1,i) mit Brot (a1) Fruchtjoghurt (g)
Dienstag	Eierkuchen (a1,c,g) mit Apfelkompott (4) X	Frühlingsrolle (a1,c,f,i) mit Currysoße (a1,a4,f,i) & Basmatireis
Donnerstag	Kürbis-Kartoffel-Gulasch (a1,i) mit Brot (a1) Frisches Obst X	Tomaten-Linsen-Sugo (a1,i) mit Dinkelpasta (a5) & Reibekäse (g) Frisches Obst X
Freitag	Backfisch (a1,d) mit Zitronensoße (a1,g) dazu Mischgemüse & Reis X	Rahmspinat (a1,a4) mit Ei (c) & hausgemachtem Kartoffelstampf (g,4)
	Klopse (a1-Schwein) mit Kapernsoße (a1,g,i,j) & Kartoffeln (4) Apfel-Möhren-Salat (4) X	Pilzpfanne mit Frischkäse & Lauch (a1,g) dazu Eierspätzle (a1,c) Apfel-Möhren-Salat (4) X

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

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