

Speiseplan

14.09.2026 – 18.09.2026

MITTAGESSEN

Montag

Eierkuchen (a1,c,g)
mit Apfelmus

Kürbiscremesuppe (g)

Dienstag

Mediterrane Tomatensoße mit
Mozzarella & Basilikum (a1,g) dazu Penne (a1)

Fruchtjoghurt (g)

Hähnchengeschnetzeltes
mit Mais & Paprika (a1,g,j)
dazu Naturreis

Donnerstag

Große Fischstäbchen (a1,c,d)
mit Brennersoße (a1,g) & Salzkartoffeln

Rohkostsalat mit Dressing (g)

Freitag

Kartoffeleintopf mit Gemüse (i)
& Würstchen (2,4-Schwein) dazu Brot (a1,a2,a5)

Grießpudding (a1,g) mit Fruchtsoße

KNEIPP-VITAL
TAG

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-, 4Cascuws-, 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