Speiseplan

02.11.2026 – 06.11.2026

	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	BIO-Vollkornspirelli (a1,a2) mit Tomatensoße & Reibekäse (g) I Obst	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Gemüseaufstrich (j) I Frisches Gemüse
Dienstag	Hackbällchen (a1,g-Geflügel) in Champignon-rahmsoße (g) & Naturreis I Möhren-Apfel-Salat	Weißbrot (a1) mit Butter (g) & Schoko-Nuss-Creme (h3,g,7) I Frisches Obst
Mittwoch (KOCHEN NACH KNEIPP)	Tomaten-Linsen-Suppe mit Kokosmilch (i) & Mischbrot (a1,a2,a4) I Frisches Obst	Roggenvollkornbrot (a1,a2) mit Kräuterquark (g) I Frische Gurke
Donnerstag	Rote Bete Sticks (a1,g) mit Couscous (a1) & Kräutersoße (i) I Fruchtjoghurt (g)	Kuchen (a1,c,f) mit Schokomilch (g) I Frisches Obst
Freitag	Quarkkeulchen (a1,c,g) mit Zucker & Zimt alternativ: Gemüse-Reis-Eintopf (a1,i) I Apfelmus (4)	Wiener Würstchen (2,4,6-Geflügel) mit Butter (g) oder Margarine (1) & Weizenbrötchen (a1) I Knabbergemüse

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

09.11.2026 – 13.11.2026

	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	Nudeln (a1) mit Spinat-Mais-Käse-Soße (g) I Frisches Obst	Knäckebrot (2) mit Butter (g) & Geflügelwurst (i,j,2,3) I Frisches Gemüse
Dienstag	Seelachsfilet (d) mit Kartoffel-Lauch-Topping (a1,d,g) & Schnittlauchsoße I Eisbergsalat	Cornflakes (a1) mit Milch (g) I Frisches Obst
KOCHEN NACH **KNEIPP**	Wirsingkohl-Möhren-Eintopf (i) mit Kartoffelwürfeln & Mischbrot (a1,a2,a4) I Obst	Bunter Obstteller mit Vollkornkeksen (a1,g)
Donnerstag	Hühnerfrikassee (i) mit Naturreis (a1) I Möhren-Apfel-Salat	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) dazu Kirschtomaten & Mozzarella (g)
Freitag	Gemüse-Knusper-Bagel (a1,i,1,3) mit Petersiliensoße & Couscous (a1) I Rotkrautsalat	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Schnittkäse (g) I 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

16.11.2026 – 20.11.2026

	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	BIO-Vollkornspirellis (a1,a2) mit Fleischwurst (2,3,6-Geflügel) in Tomatensoße & Käse (g) I Obst	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Rote-Bete-Aufstrich I Frisches Gemüse
Dienstag	Vegetarische Gyrospfanne mit Tzatziki (g) & Kräuterreis I Weißkrautsalat	Naturjoghurt (g) mit Honig & Reiswaffeln I Apfelspalten
KOCHEN NACH KNEIPP	*Heute bleibt die Einrichtung geschlossen! – Feiertag*	
Donnerstag	Kichererbsen-Brokkoli-Pfanne (g) mit Couscous (a1) I Pudding (g)	Filinchen (a1,g) mit Butter (g) & Konfitüre I Frisches Obst
Freitag	Kaltverpflegung: Kartoffelsalat (a1,c,j) mit Wiener Würstchen (2,4,6-Geflügel) I Frisches Obst	Gemüsesticks 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

23.11.2026 – 27.11.2026

	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	Pasta (a1,a2) mit Brokkoli-Käse-Soße (g) I Frisches Obst	Knusperbrot (a2) mit Kräuterfrischkäse (g) I Knabbergemüse
Dienstag	Jägerschnitte (a1,2,4,6-Geflügel) mit Kartoffeln & Tomatensoße (i) I Weißkrautsalat	Weißbrot (a1) mit Butter (g) & Honig I Obstteller
KOCHEN NACH **KNEIPP**	Kürbis-Kartoffel-Eintopf mit Kokosmilch (i) & Vollkornbrot (a1,a2,a4) I Frisches Obst	Mischbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Geflügelleberwurst (2,4) I Gewürzgurke (2,9)
Donnerstag	Backfischfilet (d) in Maispanade mit Couscous (a1) & Joghurtdip (g) I Gurken-Dill-Salat	Quarkbällchen (a1,c,g) mit Vollmilch (g) I Frisches Obst
Freitag	Hefeklöße (a1,c,g) mit Vanillesoße (g) alternativ: Tomatensuppe (i) mit Nudeln (a1) I Kirschkompott	Reiswaffeln mit Kräuterquark (g) & Gurkensticks

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

30.11.2026

		VESPER
Montag	Nudeln (a1,a2) mit Kürbis-Hackfleisch-Soße & Reibekäse (g) I Frisches Obst	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & gekochtem Ei (c) I Knabbergemüse
Dienstag		
Donnerstag		
Freitag		

KOCHEN NACH **KNEIPP**

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