

Speiseplan vom 03 - 06.11.2025 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 03.11.2025	Puten – Rahmgeschnetztes mit Champignons Spätzle und Rotkohl	g. a1.c.(f.)	Joghurt natur	g.
Dienstag 04.11.2025	Thunfisch Kartoffel Auflauf (Erbsen, Mais, Paprika) Feld – und Blattsalat Kartoffeldressing	c.g.d.(l.) (l.)	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 05.11.2025	Kürbiscremesuppe (Kürbis, Äpfel, Porree) Roggenbrötchen	(g.) a2.	Süßer Pfannkuchen (Kirsche oder Apfel)	a1.c.(f.)
Donnerstag 06.11.2025	Tortellini mit Gemüse (Broccoli, Champignon, Porree, Sahne, Käse) Spitzkohlsalat	g.a1.c.(f.)	Karamellpudding	g.a1.2. (h1.h2.h3. c.f.)

Speiseplan vom 10 - 13.11.2025 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 10.11.2025	Maultaschen (Spinat) mit Käse und Tomaten überbacken verschiedene Blattsalate mit saure Sahne Dressing	a1.c.g.(f.) g.	Mandarinenquark	g.
Dienstag 11.11.2025	Szegediner Gulasch (Rindergulasch mit Sauerkraut und Paprika) Kartoffeln	g. (l.)	Sahnepudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 12.11.2025	Lachsfilet mit Zitronensoße Petersilienkartoffeln Möhren - Apfelsalat	d.g. (l.)	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 13.11.2025	Kichererbsen Eintopf (Kichererbsen, Kartoffeln, Möhren, Porree, Paprika, Tomaten) Laugenbrötchen	(l.) a1.	Grießpudding mit Kirschen	a1.g.

Speiseplan vom 17 - 20.11.2025 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 17.11.2025	Möhreneintopf (Möhren, Kartoffeln, Porree) Dinkelbrötchen	(l.) a5.	Gebäck	a1.c.(f.2.)
Dienstag 18.11.2025	Grünkernbolognese Vollkornnudeln Gurkensalat mit Essig- Öl- Dressing	a1.(g.) a1.(c.f.)	Schokopudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 19.11.2025	Hähnchen Knusperschnitzel (Cornflakes Panade) Kartoffeln Erbsen in Rahm	c.a1. (l.) g.	Joghurt mit Himbeeren	g.
Donnerstag 20.11.2025	Fischstäbchen Spinat Kartoffelpüree	d.a1.c.(f.) (g.) g.(l.)	Obstkorb	(1.)

Speiseplan vom 24 - 27.11.2025 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 24.11.2024	Knusperlachs Nudeln mit Tomatensoße Chinakohl Salat	d.a1.c. a1.(c.f.g.)	Quarkspeise	g.
Dienstag 25.11.2025	Geflügelcurrywurst Kartoffelspalten Blattsalat mit einem Kräuter dressing	a1.4.5.(f.) (l.)	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 26.11.2025	Schupfnudel – Gemüse – Pfanne (Paprika, Weißkohl, Schmelzkäse)	a1.c.g. (c.f.)	Vanillepudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 27.11.2025	Graupensuppe (Möhren, Sellerie, Kartoffeln, Porree)	a4. i.(l.)	Milchreis mit Zucker/ Zimt	g.

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

2 = färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)

3= Nitrit Pökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel, 6 = Aromen

Allergene:

a = Gluten haltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,

e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,

g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekan Nüsse, h6 Pistazien, h7 Makadamia Nüsse, h8 Queensland Nüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und draus hergestellte Erzeugnisse, j = Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,

k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

() Kann Spuren des Allergens enthalten.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.