Unser Speiseplan

für die Woche vom 16.11. – 20.11.2026

Mo

Süßkartoffel-Kokossuppe b
Hackbraten in Tomaten-Sahnesoße überbacken a1, i, Reis
Schokopudding i mit Vanillesoße i

Veganer Braten g2 in Tomaten-Sahnesoße überbacken a1,i, Reis a1

Di

Minestrone b
Hähnchen Roulade mit Brokkoli b, Spätzle a1, Soße
Fruchtjoghurt i

Gemüsestrudel-Schnitte a1, e, Käsesoße i

Mi

Schulfrei

Do

Kürbissuppe b
Spaghetti a1, Bolognese b
Götterspeise mit Sahnetupfer i

Spaghetti a1, Linsen-Bolognese b

Fr

Gemüse-Maultaschen-Suppe a1, b,
Dessert

JEDEN TAG HABEN WIR EIN REICHHALTIGES SALATBUFFET!

AUS WIRTSCHAFTLICHEN UND NACHHALTIGEN GRÜNDEN BEHALTEN WIR UNS ÄNDERUNGEN IN DER SPEISENFOLGE VOR!

Tagesgericht vegetarisches Gericht

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat,
8) unter Schutzatmosphäre verpackt, 9) Süßungsmittel, 11) mit einer Zuckerart, 12)enthält eine Phenylalaninquelle, 13) kann abführend wirken,
14) koffeinhaltig, 15) chininhaltig, 16) Kochsalz, 17) Zucker,
a) glutenhaltig, b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Sesam, e) Eier, f) Krustentiere, g) Schalenfrüchte, H) Soja, i) Milch einschl. Laktose, j) Fisch, k) Senf,
L) Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere, a1) Weizen, a2)Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6)Kamut, g1) Mandeln, g2) Haselnüsse,
g3) Walnüsse, g4) Cashew, g5) Pecannüsse, g6) Paranüsse, g7) Pisatzie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse