



Speiseplan - KW 39

21.09.2026 - 25.09.2026

Tag	Gericht (Hauptessen) und Zusatzstoffe/Allergene
Montag	Menü 1: <i>Bio</i> Pellkartoffeln mit Kräuterquark, dazu Gurkensalat l, s
	Menü 2: <i>Bio</i> Cevapcici vom Rind mit Reis und Tomatensauce aus Tomatenpulpe a5, b, c, d, e, g1, s
	Dessert: <i>Bio</i> Obst & Gemüse
Dienstag	Menü 1: Gemüse-Linsen-Bolognese mit Vollkornreis, dazu Blattsalat und Joghurt Dressing g1, l, s
	Menü 2: Hähnchenbrust mit Knöpfle und Bratensauce e, g1, l
	Dessert: Fruchtjoghurt Kirsche l
Mittwoch	Menü 1: Tomatencremesuppe & Pancakes mit Apfelmus g1, l e, g1, l
	Menü 2: Backfisch mit Kartoffelsalat f, g1, s
	Dessert: Obst & Gemüse
Donnerstag	Menü 1: <i>Bio</i> Vollkornnudeln mit Kaisergemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) in Tomatensauce aus Tomatenpulpe e, g1, g5, s, l
	Menü 2: <i>Bio</i> Hörnchennudeln mit Bolognese vom Rind und Tomatenpulpe, dazu geriebener Gouda e, g1, l, s
	Dessert: <i>Bio</i> Milchpudding Vanille l
Freitag	Menü 1: Ravioli mit Gemüsefüllung, dazu Basilikumsauce und Karottensalat g1, e, l, s
	Menü 2: Geflügelschnitzel mit Rahmsauce und Spätzle e, g1, l
	Dessert: Obst

***BIO = Komplettes Gericht ist Bio**

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

a1 Mandeln – a2 Haselnüsse – a3 Walnüsse – a4 Cashew Nüsse – a5 Erbsen – b Sojabohnen – c Senf – d Sesamsamen – e Eier – f Fisch – g1 Weizen – g2 Roggen – g3 Gerste – g4 Hafer – g5 Dinkel – h Lupine – i Weichtiere – j Erdnüsse – k Krebstiere – l Milch – m Schwefeldioxid und Sulphite – s Sellerie
a1 bis s zusätzlich: und daraus gewonnene Erzeugnisse

1 Geschmacksverstärker – 2 Antioxidationsmittel – 3 Phosphat – 4 Konservierungsstoff – 5 Farbstoff – 6 Süßungsmittel – 7 Nitritpökelsalz – 8 Nitrat – 9 Phenylalaninquelle – 10 geschwefelt – 11 geschwärzt – 12 gewachst