

Speiseplan – KW 43
19.10.2026 – 23.10.2026

Tag	Gericht (Hauptessen) und Zusatzstoffe/Allergene	
Montag	**Menü 1:** Spätzle mit Bratensoße und Kartoffelsalat	e, g1, s
	Menü 2: Hot Dog vom Geflügel mit Coleslaw	g1, l, s
	Dessert: Waldfruchtdessert	l
Dienstag	**Menü 1:** Spaghetti Napoli mit Tomatensoße, dazu geriebener italienischer Hartkäse	e, g1, l, 5
	Menü 2: Spaghetti Bolognese (Rind) und geriebenem Gouda	e, g1, l, s
	Dessert: Obst & Gemüse	
Mittwoch	**Menü 1:** Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt & Zucker	e, g1, l
	Menü 2: Paniertes Schnitzel vom Geflügel mit Rahmsoße und Spätzle	e, g1, l
	Dessert: Obst	
Donnerstag	**Menü 1:** Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Ei	e, g1, l
	Menü 2: Geflügelhackbällchen mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse	g1, l
	Dessert: Milchpudding Vanille	l
Freitag	**Menü 1:** Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade	e, f, g1, l, s
	Menü 2: Schinkennudeln aus Geflügelschinken mit Tomatensoße, dazu grüner Salat mit Dressing	g1, l, s
	Dessert: Fruchtjoghurt Kirsche	l

BIO = Komplettes Gericht ist Bio

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

a1 Mandeln – a2 Haselnüsse – a3 Walnüsse – a4 Cashew Nüsse – 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