

Speiseplan – KW 45
02.11.2026 – 06.11.2026

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

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