

Speiseplan für die KW 43

Vom 19.10.2026 – 23.10.2026

	Mittagstisch	Brotzeit
Montag	Bunter Blattsalat mit French Dressing (n3,13,l,) Spaghetti Carbonara (Geflügel) (n2,n3,12,16,g1,c,g,) Parmesan (g1,g,)	Joghurt mit Obst, dazu Knusper-Topping A, G, H
Dienstag	Gurkensalat (n3,13,l,) Cremiges Kürbis-Risotto (12) Im Haus: Vanillequark (A, G,L,)	Roggenbrötchen mit Butter, dazu bunte Brotzeiteier A, G, L,
Mittwoch	Linseneintopf mit Baguette (n3,13,i,l,) Schokoladenpudding (g1,g,)	Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Creme, dazu Bauerbbrot A,G, L,
Donnerstag	Backerbsensuppe Vegetarisch (i,) Spätzle (a,a1,c,) mit Bratensoße (12,i,l,) Im Haus: mini Donuts (A,G,)	Wrap gefüllt mit Salat, Gurke, Mais und Kräuterquark A, G,
Freitag	Schaschlik vom Huhn mit Paprika (i,) Basmatireis	Bunter Obstteller

Zu jedem Mittagessen gibt es ein Salatbuffet (A,G,L,)

Zu jeder Brotzeit wird frisches Obst serviert

Änderungen vorbehalten

Allergene	Kennzeichnungselement
A	Glutenhaltiges Getreide Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fische
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch
H	Schalenfrüchte (=Nüsse) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesam
L	Schwefeldioxid und Sulfite wenn >10mg/kg oder 10mg/l
M	Lupinen
N	Weichtiere Anmerkung: das sind z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, Austern