

Speisenplan vom 15.09.2025 bis 19.09.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Baguette 2,a,h	Makkaroni mit Tomatensauce 2,a,b	Hähnchennuggets mit Reis, Currysauce und Eisbergsalat 2,a,e,h	Rindergulasch mit Buntem Gemüse und Salzkartoffeln 2,a,h	Fischstäbchen, Kartoffelpüree mit Erbsen und Möhren 2,c,e
Menü 2	Gemüse Eintopf mit Baguette 2,a,h	Nudeln mit Broccolisauce 2,a,e,h	Hähnchenbrust mit Reis, Currysauce und Eisbergsalat 2,a,e,h	Geflügelwurstgulasch mit Buntem Gemüse und Salzkartoffeln 2,a,h	Fischfrikadelle, Kartoffelpüree mit Erbsen und Möhren 2,c,e
Menü 3 (vegetarisch)	Gemüse Eintopf mit Baguette 2,a,h	Makkaroni mit Tomatensauce 2,a,b	Vegi nuggets mit Reis, Currysauce und Eisbergsalat 2,a,e,h	Vegiwurstgulasch mit Buntem Gemüse und Salzkartoffeln 2,a,h	Rührei, Kartoffelpüree mit Erbsen und Möhren 2,c,e
Dessert	Frisches Obst	Wackelpudding mit Vanillesauce 2,e	Quark/Joghurt 2,e	Pudding 2,e	Frisches Obst
	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost

Änderungen vorbehalten

Allergene: a) Gluten haltig, b) Ei, c) Fisch, d) Soja, e) Milch, f) Schalenfrüchte, g) Erdnüsse, h) Sellerie, i) Senf, j) Sesam, k) Lupinen, l) Schwefeldioxid und Sulfite
 Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Chinin haltig, 4) Antioxidationsmittel, 5) Geschmacksverstärker, 6) Geschwefelt, 7) Geschwärtzt, 8) Gewachst, 9) Süßungsmittel, 10) Phosphathaltig