

L6

Speisenplan vom 04.05.2026 bis 08.05.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Baguette 2,a,h	Makkaroni mit Tomatensauce 2,a,b	Hähnchen nuggets mit Reis, Currysauce und Eisbergsalat 2,a,e,h	Rinderfrikassee mit Kartoffeln und Möhrengemüse 2,a,b,h	Fischstäbchen, Kartoffelpüree mit Erbsen und Möhren 2,c,e
Menü 2	Gemüseintopf mit Baguette 2,a,h	Nudeln mit Broccoliessauce 2,a,e,h	Hähnchenbrust mit Reis, Currysauce und Eisbergsalat 2,a,e,h	Gemüsefrikassee mit Kartoffeln und Möhrengemüse 2,a,b,h	Fischrikadelle, Kartoffelpüree mit Erbsen und Möhren 2,c,e
Menü 3 (vegetarisch)	Gemüseintopf mit Baguette 2,a,h	Makkaroni mit Tomatensauce 2,a,b	Vegi nuggets mit Reis, Currysauce und Eisbergsalat 2,a,e,h	Gemüsefrikassee mit Kartoffeln und Möhrengemüse 2,a,b,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