

Speiseplan

12.10 - 18.10.2026 KW 42

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag	Graupensuppe Vegetarisches Curry mit Wokgemüse und Basmatireis dazu grüner Salat Kompott a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Dienstag	Linsen-Karotten-Suppe Spaghetti mit Hackfleischsoße, dazu Reibkäse und Salat Pudding a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Mittwoch	Waldpilz-Cremesuppe Kaiserschmarren mit Apfelmus a1,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag	Flädlesuppe Putengulasch mit Möhrengemüse und Vollkornnudeln Obstquark a1,c,g,j,1,2,3,9	
Freitag	Brokkoli-Cremesuppe Dorschfilet mit Weißwein-Kräutersoße dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat Fruchtjoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9	
Samstag	„Bunter Suppentopf“ Eintopf vom Suppenhuhn mit Gemüse und Nudeln Obst a1,c,g,j,1,2,3,9	
Sonntag	Rinderbrühe mit Kräuterklößchen Rinderbraten mit Rotkraut und Kartoffelklößen Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9	

Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.

Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.

Allergenkennzeichnung: a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere
Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel