Speiseplan Kalenderwoche: **49**

Montag, **30.11.2026**		Dienstag, **01.12.2026**		Mittwoch, **02.12.2026**		Donnerstag, **03.12.2026**	
F	V	F	V	F	V	F	V
Menü 2	Menü 1	Menü 4	Menü 2	Menü 3	Menü 2	Menü 1	Menü 2
Geflügelfrikadelle (Aa,C)	Apfelstrudel mit Rosinen (Aa)	Bio-Spaghetti (Aa)	Gnocchi	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G)	Bio-Spaghetti (Aa)	Hähnchenschlegel	Kartoffel Wedges mit Bio-Kartoffeln
Bratensoße (I)	Vanillesoße mit Bio-Milch (G)	Tomatensoße mit Bio-Rinderhack	Tomatensoße	Tomatensoße	Champignon-rahmsoße (G)	Bratensoße (I)	Kräuterquark (G)
Kartoffelpüree (J)		Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Bio-Nudeln (Aa)	Salat (G,I,J,8)
Salat (G,I,J,8)						Salat (G,I,J,8)	

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: (Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!)
1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßung
9) Nikritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

Für Allergiker:
Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B9) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Warme Speisen nicht unter 65 Grad servieren Kalte Speisen nicht über 10 Grad servieren