

Speiseplan vom 22.09.2025 - 28.09.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Kohlrabi in heller Soße ⁷ mit Mettbällchen Salzkartoffeln Kirschkompott	Milchreis ⁷ Obst Kirschkompott	Kohlrabi in heller Soße ⁷ Rüherei Kirschkompott
Dienstag	Gyros mit Tzaziki ⁷ Tomatenreis Cappuccinocreme ⁷	Puszttagulasch 1/2 und 1/2 ¹ Spiralnudeln ^{1,3} Tomatensalat Cappuccinocreme ⁷	vegetarisches Gyros mit Tzaziki ⁷ Tomatenreis Cappuccinocreme ⁷
Mittwoch	Hackfleisch-Lauch-Suppe ⁹ mit Kartoffeln Buttermilchspeise Kirsche ⁷	Hähnchenpfanne süß-sauer mit Reis Buttermilchspeise Kirsche ⁷	Gemischter Salat mit gekochtem Ei ³ , Frenchdressing ⁷ Buttermilchspeise Kirsche ⁷
Donnerstag	Haxe mit Wirsingkohl in Rahm Kartoffelpüree Haselnusscreme ⁷	Putensteak ^{1,7} mit Erbsen und Paprikasoße Kartoffelpüree Haselnusscreme ⁷	veg. Bratwurst mit Wirsingkohl in Rahm Kartoffelpüree Haselnusscreme ⁷
Freitag	Backfisch ^{1,3,4} warmer Kartoffelsalat Zitronenjoghurt ⁷	Gedünsteter Seelachs ⁴ mit Kräutersoße, Brokkoli Salzkartoffeln Zitronenjoghurt ⁷	Gemüserösti mit Kräutersoße, Brokkoli Zitronenjoghurt ⁷
Samstag	Irish Stew ⁹ mit Rindfleisch Götterspeise	Paprika- Hackfleischpfanne Reis Götterspeise	Irish Stew ⁹ vegetarisches Würstchen ^{1,6,a} Götterspeise
Sonntag	Altdeutscher Schweinebraten Soße, Mischgemüse Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne ⁷	Paniertes Hähnchen Cordon Bleu mit Champignonragout ^{1,7} Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne ⁷	Blumenkohlmedaillons mit Soße, Mischgemüse Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne ⁷

Vegetarisch



Allergene:

Erdnüsse⁵

Senf¹⁰

Zusatzstoffe:

geschwefelt^e

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel^j

Fisch



Glutenhaltige Getreide¹

Sojabohnen⁶

Sesamsamen¹¹

mit Farbstoff^a

geschwärzt^f

enthält eine Phenylalaninquelle^k

Geflügel



Krebstiere²

Milch⁷

Sulfite¹²

mit Konservierungsstoff^b

gewachst^g

mit Nitritpökelsalz^m

Rindfleisch



Eier³

Schalenfrüchte⁸

Lupinen¹³

mit Antioxidationsmittel^c

mit Phosphat^h

mit Nitratⁿ

Schweinefleisch



Fische⁴

Sellerie⁹

Weichtiere¹⁴

mit Geschmacksverstärker^d

mit Süßungsmittelⁱ

Die Diätmahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert