

Speiseplan KW: 39 vom 21.09.2026 bis 27.09.2026

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbüfett.

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 21.09.2026	Hauptgang	Spaghetti Bolognese Art mit fleischiger Tomatensoße und Parmesan	B,A,Z ,1,2,3	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese und Parmesan	A,Z,1, 2,3
	Nachspeise	Mokkapudding	M,A,1	Mokkapudding	M,A,1
 Dienstag 22.09.2026	Hauptgang	Leckerer Kartoffel-/ Gemüseauflauf mit Frischkäsehaube und würziger Fleischeinlage	S,A,Z ,1,2	Vegetarischer Kartoffel- / Gemüseauflauf mit Frischkäsehaube und Champignoneinlage	A,Z,M ,G,2
	Nachspeise	Sahniger Mandarinenquark	M,A,2	Sahniger Mandarinenquark	M,A,2
 Mittwoch 23.09.2026	Hauptgang	Bratwurst, kräftige Soße, Pommes Frites und Erbsen - Möhrengemüse	S,A,Z ,2,8	Süßer Weckeaufwurf mit Karamellsoße	M,A,Z
	Nachspeise	Götterspeise mit Vanillesoße		Götterspeise mit Vanillesoße	
 Donnerstag 24.09.2026	Hauptgang	Saftgulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse und Kräuterpüree	S,A,Z ,1,2,3 ,8	"Vegetarisches Fleischpflanzerl" mit Rahm- gemüse und Kräuterpüree	A,Z,1, 2,3,M
	Nachspeise	Grießdessert mit Schokosoße	M,A,1	Grießdessert mit Schokosoße	M,A,1
 Freitag 25.09.2026	Hauptgang	Seelachsfilet im Knusper-mantel mit bunter Gemüsesoße und körnigem Reis	F,A,K ,1,G	Mediterrane Reis- / Gemüsepfanne mit aromatischer Käsesoße	A,K, M,2
	Nachspeise	Apfelschnee	A,1,Z, 3	Apfelschnee	A,1,Z, 3
 Samstag 26.09.2026	Hauptgang	Hausmacher Sülze mit Remoulade, marinierten Zwiebeln und Bratkartoffeln	S,A,K ,G	Gemüseaspik mit Remoulade, marinierten Zwiebeln und Bratkartoffeln	A,K,G
	Nachspeise	Joghurtdessert Aprikose	M,A,1 2	Joghurtdessert Aprikose	M,A,1 2
 Sonntag 26.09.2026	Hauptgang	Saftiger Spießbraten vom Schwein im eigenen Saft mit Butternudeln und Marktgemüse	S,A,K ,8	Bunter Nudel-/ Gemüseauflauf mit Käsehaube und cremiger Soße	M,G, A,K
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Eis	M,A,1

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung . Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischsorte: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13.