

Speiseplan KW: 40 vom 28.09.2026 bis 04.10.2026

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 28.09.2026	Hauptgang	Geschnetzeltes Balkan Art mit pikantem Dip und körnigem Reis	C,A,K ,8	Sojageschnetzeltes Balkan Art mit pikantem Dip und körnigem Reis	A,K, So, M,1,2 ,3
	Nachspeise	Nusspudding	M,A,1	Nusspudding	M,A,1
 Dienstag 29.09.2026	Hauptgang	Bunte Schupfnudel-/ Gemüsepfanne mit kräftiger Wursteinlage und Allgäuer Soße	S,A,K ,G,2, 8	Bunte Schupfnudel-/ Gemüsepfanne mit Pilzen und Allgäuer Soße	Se,Sf ,2,3, 8, G
	Nachspeise	Annanasquark	M,A,2	Annanasquark	M,A,2
 Mittwoch 30.09.2026	Hauptgang	Frikadelle, Bratensaft, Kartoffelbeilage und Lauchgemüse	S,A,K ,G,8	Süße Nudeln mit Vanillesoße, Semmelbröseln und Kirschen	A,Z,G ,1,2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 Donnerstag 01.10.2026	Hauptgang	Reis-/ Gemüseauflauf mit Streifen von der Putenbrust und heller Champignonsoße	C,A,K ,2,3, G	Reis - / Gemüseauflauf mit Tomateneinlage und heller Champignonsoße	M,1,2 ,3,G
	Nachspeise	Buttermilchdessert	M,A,1	Buttermilchdessert	M,A,1
 Freitag 02.10.2026	Hauptgang	Gebackenes Rotbarschfilet mit Zitronen-/Kräuterremoulade, Kartoffeln und Kaisergemüse	F,A,K ,3	Würzige Kartoffelspalten mit buntem Ofengemüse an Zitronen-/ Kräuterremoulade	M,G, A,Z,2
	Nachspeise	Leichte Kokoscreme	M,A, G	Leichte Kokoscreme	M,A, G
 Samstag 03.10.2026	Hauptgang	Bunte Gemüsesuppe mit würzigen Mettbällchen und Landbrot	S,A, K,G	Bunte Gemüsesuppe mit "vegetarischen Fleischbällchen" und Landbrot	A,K, G,
	Nachspeise	Joghurtdessert Waldfrucht	M,A,1	Joghurtdessert Waldfrucht	M,A,1
 Sonntag 04.10.2026	Hauptgang	Kotelett vom Schwein an Bratensaft, Kartoffelbeilage und Blumenkohl	S,A, K,8,1	Vegetarischer Blumenkohlbratling an Kartoffelbeilage und Garnitur vom Lauch	A,K, G, M,1,2
	Nachspeise	Eis	M,1,A	Eis	M,1,A

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.