


















## Speiseplan vom 10.11.2025 bis 14.11.2025 KW46


	Montag 10.11.2025	Dienstag 11.11.2025	Mittwoch 12.11.2025	Donnerstag 13.11.2025	Freitag 14.11.2025
<b>Menü 1</b>	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Tomaten-Basilikum-Dip [GG, WZ, Ei, SE, ML / kcal: 127] Weißkohl-Möhren-Salat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, Ei, SE, ML, SU / 2 / kcal: 53] 	Farfalle [GG, WZ / kcal: 117] Kürbis-Pesto "kalt" [Ei, ML / kcal: 135] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474] 	Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 56] eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Spätzle [GG, WZ, Ei / kcal: 138] Champignonragout [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 15] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Kräuter-Dressing [GG, WZ, Ei, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] Salat mit Dressing [SE, Ei, GG, WZ, ML, SU / 2 / kcal: 47] 
<b>Menü 2</b>	Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahmsauce [GG, WZ, ML, SE / 7 / kcal: 38] Langkornreis [kcal: 101] Brechbohnen "natur" [kcal: 33] 	Gemüseschnitzel [GG, WZ, HF, DI / kcal: 191] Salzkartoffeln [kcal: 73] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 68] 	Kartoffel-Lachs-Auflauf mit Gouda überbacken [Ei, FI, GG, WZ, ML / kcal: 115] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, Ei, ML / kcal: 189] Apfelkompott "kalt" [2 / kcal: 68] 	- [kcal: 0]
<b>Pasta-Teller</b>	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Thunfisch-Tomaten-Sauce [FI, GG, WZ / kcal: 66] Salat mit Dressing [SE, Ei, GG, WZ, ML, SU / 2 / kcal: 47] 	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Paprikasauce [GG, WZ / kcal: 39] Salat mit Dressing [SE, Ei, GG, WZ, ML, SU / 2 / kcal: 47] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Petersilien-Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 31] Salat mit Dressing [SE, Ei, GG, WZ, ML, SU / 2 / kcal: 47] 	- [kcal: 0]
<b>Salat-Teller</b>	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten\* (WZ Weizen\*, RO Roggen\*, GE Gerste\*, DI Dinkel\*, HF Hafer\*, KA Kamut\*, HY Hybridstämme\*), KT Krebstiere\*, Ei Ei\*, FI Fisch\*, EN Erdnüsse\*, SO Soja\*, ML Milch einschließlich Laktose\*, SF Schalenfrüchte\* (MA Mandel\*, HN Haselnuss\*, WN Walnuss\*, KN Cashewnuss\*, PC Pekannuss\*, PA Paranuss\*, PI Pistazien\*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss\*), SL Sellerie\*, SE Senf\*, SM Sesam\*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite\*, LU Lupinen\*, WT Weichtiere\* (\*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

**Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.**

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü