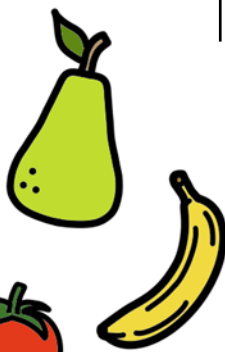












## Speiseplan vom 25.05.2026 bis 29.05.2026 KW22









	Montag 25.05.2026	Dienstag 26.05.2026	Mittwoch 27.05.2026	Donnerstag 28.05.2026	Freitag 29.05.2026
<b>Menü 1</b>	- [kcal: 0]	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Spinat-Bärlauch-Pesto "kalt" [EI, ML / kcal: 24] Mais "natur" [kcal: 109] 	Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Tomatensauce [GG, WZ, ML / kcal: 162] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Joghurt-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 [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 
<b>Menü 2</b>	- [kcal: 0]	- [kcal: 0]	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargel in weißer Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 78] Vollkornreis [kcal: 106] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Vanillesauce mit Mohn "kalt" [ML / kcal: 83] 	- [kcal: 0]
<b>Pasta-Teller</b>	- [kcal: 0]	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Süß-saure Sauce [GG, WZ, SE, SU / 2, 7 / kcal: 79] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Thunfisch-Tomaten-Sauce [FI, GG, WZ / kcal: 65] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 	- [kcal: 0]
<b>Salat-Teller</b>	- [kcal: 0]	- [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