

Speiseplan vom 07.09.2026 bis 11.09.2026 KW37

	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026
Menü 1	Gemüseschnitzel [DI, GG, WZ, HF / kcal: 191] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 74] Möhren in Sauce Hollandaise [GG, WZ, EI, ML / kcal: 156] 	Vollkornnudelgratin mit Bio-Tomaten und Mozzarella überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 108] Maissalat in Joghurt-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 79] 	Mexikanischer Reissalat mit Kidneybohnen, Paprika und Mais in Tomaten-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2, 7 / kcal: 103] Eine Scheibe Weizentortilla [GG, WZ / kcal: 297] 	Erbseintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 54] Eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 	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] 
Menü 2	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Grünes Pesto mit Spinat "kalt" [EI, ML / kcal: 135] Romanobohnen "natur" [kcal: 35] 	Kokos-Curry-Suppe mit Nudelreis-Einlage, Zucchini, Möhren und Bio-Sonnenblumenkernen [EI, WZ, GG / kcal: 98] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Dillsauce [ML, GG, WZ / kcal: 34] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 74] Blattsalat [kcal: 11] Granatapfel-Dressing [SU, SE / 12 / kcal: 54] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Früchtekompott mit Apfelwürfeln, Johannisbeeren und Granatapfelsaft "kalt" [2 / kcal: 52] 	- [kcal: 0]
Pasta-Teller	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Mais in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 63] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Käsesauce [ML, GG, WZ / kcal: 33] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Blumenkohlcremesauce mit Möhren [ML, GG, WZ / kcal: 29] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 	- [kcal: 0]
Salat-Teller	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.**

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit „Bio“ gekennzeichnet.

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

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü