



Speiseplan

KW:
01.12.25

49
bis 05.12.25

FrischeBlizz
Kindertagesstätten- & Schulcatering

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Mini-Hähnchenschnitzel (10.1) mit Spinatspätzle (10.1/12) und Bratensoße Reines Hähnchenfleisch	Hokifilet mehlert mit Sesam und Knoblauch (10.1/13/17) Süßkartoffelpüree (17) und Ananasdip (12) Fisch	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Bohnen und Mais (19/23) dazu Reis Reines Rindfleisch	Putengeschnetzeltes in Currysahnesoße (17) mit Reis Reines Putenfleisch	Laugensemmelknödel (10.1/12) mit Rahmsoße (17) und Erbsengemüse (19) Vegetarisch
Menü II	Kichererbseintopf (19/23) mit Karotten und Kartoffelwürfeln dazu Vollkornbrötchen (10.1) Vegetarisch	Kartoffelrösti (10.1) mit Pilzrahmsoße (17/23) Vegetarisch	Grießbrei (10.1/17) mit gelben Früchten und Zimtcrumble (10.1) dazu Gemüsesuppe mit Eierstich (12/19/23) Vegetarisch	Falafelbällchen (10.1) mit Hummus(16) und Bulgur(10.1) Vegetarisch	Vegetarisches Schnitzel(10.1/12/17) mit Kartoffel-Gemüsepflanne(23) und Paprika-Dip(12) Vegetarisch
Salat	Karottensalat, Apfel-Vinaigrette (19)	Blattsalat, Himbeerddressing (2/19)	Gurkensalat (19)	Saisonsalat, Apfelvinaigrette (19)	Rohkostsalat, Vinaigrette (19)
Obst	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück
Dessert	Birnenjoghurt (17)	Obstsalat	Götterspeise Waldmeister (Rindergelatine)	Panna Cotta (17) mit Heidelbeeren	Halbe Aprikose in Vanillesosse (17)

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe

Deklaration Allergene :10Gluten(10.1Weizen,10.2Roggen,10.3Gerste,10.4Hafer),11Krebstiere,12Eier,13Fisch,14Erdnüsse,15Soja,16Sesam, 17Milch,18Schalenfrüchte

(18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekanüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie