













Speiseplan

KW:
08.12.25

50
bis 12.12.25

FrischeBlizz
Kindertagesstätten- & Schulcatering

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße (17) mit Vollkornpenne (10.1) Reines Putenfleisch 	Rindermaultaschen mit Bratensoße und geschmälzten Zwiebeln (10.1/12/23) dazu Kartoffelsalat (19) Reines Rindfleisch 	Geflügelfrikadelle (10.1/12) in Tomaten-Mozzarellasoße (17), Kartoffeln und Spitzkohl(19) Reines Putenfleisch 	Seelachs-Fischstäbchen „Reis Popper“ (10.1/12) mit Kartoffelpüree (17) und buntem Gemüse (23) Fisch 	Schwäbischer Linseneintopf mit Gemüse (23) und Bauernbrot (10.1) Vegetarisch 
Menü II	Gebackener Camembert (10.1/17) und Preiselbeer-Brombeermarmelade (8) dazu Blattsalat mit Vinaigrette(23) Vegetarisch 	Vegetarische Cannelloni (10.1/12/17) mit Zucchini in Tomatensoße (23) und Reibekäse(17) überbacken Vegetarisch 	Gefüllter Germknödel(10.1) mit Bratpfel gefüllt dazu Mohnzucker und Vanillesoße(17) mit Kürbis-kokoscrèmesuppe(23) Vegetarisch 	Vegetarisches Chili sin Carne mit veganem Hackfleisch, Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffeln (15/23) mit Reis Vegetarisch 	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Bechamelsoße und Käse (17/23) überbacken Vegetarisch 
Salat	Rote Bete Salat (8/19)	Saisonsalat, Himbeerdressing (19)	Gurkensalat (19)	Rohkostsalat (Weisskohl, Mais, Paprika) Vinaigrette (19)	Salat der Saison, 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)	Vanillepudding (17)	Zitronen-Quarkcreme (17)	Kirsch Götterspeise (Rindergelatine)	Brombeerenjoghurt (17)
<p>Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe</p> <p>Deklaration Allergene :10Gluten(10.1Weizen,10.2Roggen,10.3Gerste,10.4Hafer),11Krebstiere,12Eier,13Fisch,14Erdnüsse,15Soja,16Sesam, 17Milch,18Schalenefrüchte (18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekannüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie</p>					