











Speiseplan

KW:
05.01.26

2
09.01.26

FrischeBlizz
Kindertagesstätten- & Schulcatering

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Hähnchen-Kürbisgulasch (17/23) mit Knöpfle (10.1/12) Reines Hähnchen 	Feiertag	Rindfleisch-Maultaschen (10.1/12) in der Brühe (23) dazu Kartoffelsalat (19) Reines Rindfleisch 	Frische vegetarische Tortellini (10.1) mit Gemüse gefüllt, dazu Tomaten- Paprika-Soße Vegetarisch 	Wildlachsfilet „Reis-Popper“ (13) (MSC) mit Remouladensoße (12/19) und Salzkartoffeln Fisch 
Menü II	Schupfnudel-bunte- Möhrenpfanne mit Spitzkohl (10.1/12/17/23) Vegetarisch 	Feiertag	Bohneneintopf mit grünen Bohnen, Karotten, Sellerie und weißen Riesenbohnen (23), dazu Vollkornbrötchen (10.1) Vegetarisch 	Ofenschlupfer (10.1/12/17) mit Vanillesoße (17) dazu Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln (10.1/19/23) Vegetarisch 	Frische Spaghetti (10.1) mit Gemüsebolognese (15/23) und Reibekäse(17) Vegetarisch 
Salat	Kohlrabisalat, Joghurtdressing (17/19)	Feiertag	Saisonsalat, Apfeldressing (19)	Saisonaler Salat, Vinaigrette (19)	Karottensalat, Apfel- Vinaigrette (19)
Obst	Saisonales Obst am Stück	Feiertag	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück
Dessert	Ananas-Sahne-Quark(17)	Feiertag	Stracciatella-Crème (17)	Schokoladenpudding (17)	Obstsalat

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

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

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