



## Speiseplan

KW:  
05.01.26

2  
09.01.26

**FrischeBlizz**  
Kindertagesstätten- & Schulcatering

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	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
<b>Menü II</b>	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
<b>Salat</b>	Kohlrabisalat, Joghurtdressing (17/19)	Feiertag	Saisonsalat, Apfeldressing (19)	Saisonaler Salat, Vinaigrette (19)	Karottensalat, Apfel-Vinaigrette (19)
<b>Obst</b>	Saisonales Obst am Stück	Feiertag	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück
<b>Dessert</b>	Ananas-Sahne-Quark(17)	Feiertag	Stracciatella-Créme (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,18Schalenfrüchte  
(18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekanüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie