













# Speiseplan

KW:  
26.01.26

5  
bis 30.01.26

**FrischeBlizz**  
Kindertagesstätten- & Schulcatering

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	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) mit 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 
<b>Menü II</b>	Vegetarisch gefüllte Paprika (10.1/12.23) dazu cremiges Perlgraupenrisotto (10.1/17/23)  Vegetarisch 	Vegetarische Cannelloni (10.1/12/17) mit Zucchini in Tomatensoße (23) und Reibekäse(17) überbacken  Vegetarisch 	Germknödel(10.1) mit Bratapfel gefüllt dazu Mohnzucker und Vanillesoße(17) mit Kürbis-kokoscrèmesuppe(23)  Vegetarisch 	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 
<b>Salat</b>	Rote Bete Salat (8/19)	Saisonsalat, Himbeerdressing (19)	Gurkensalat (19)	Rohkostsalat (Weisskohl, Mais, Paprika) Vinaigrette (19)	Salat der Saison, Vinaigrette (19)
<b>Obst</b>	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück
<b>Dessert</b>	Birnenjoghurt (17)	Vanillepudding (17)	Zitronen-Quarkcreme (17)	Kirsch Götterspeise (Rindergelatine)	Brombeerenjoighurt (17)

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,18Schalenefrüchte  
(18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekannüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie