











Speiseplan

KW:
11.05.26

20
bis 15.05.26



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Gebratene Hähnchenbrust in Paprika-Tomatensauce mit Reis und Blumenkohl Reines Putenfleisch 	Frische Spiralnudeln (10.1) in Sahnecreme (17) mit Erbsen und Putenschinken (1/5) Reines Putenfleisch 	Eintopf nach Art Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten (23) und frischen Spätzle (10.1/12) Reines Rindfleisch 	Feiertag	Frische Vollkornpenne (10.1) in Tomatensauce und Thunfisch (13/23) Fisch 
Menü II	„Dal-Linsen“ - Rote Linsen, Gemüse (23) und Fladenbrot (10.1) Vegetarisch 	Bauerneintopf mit Kartoffeln, Lauch, Möhren und Frischkäse (17/19/23) dazu Bauernbrot (10.1) Vegetarisch 	Polenta- Gemüseauflauf mit Kürbis, Zucchini, Tomaten und Mozzarella (12/17/23) Vegetarisch 	Feiertag	Schupfnudelpfanne (10.1/17) mit Süßkartoffeln, Zuckerschoten und Pilzen (17/23) Vegetarisch 
Salat	Rohkostsalat (Weisskohl, Mais, Paprika) Vinaigrette (19)	Salat der Saison, Essig-Öl-Dressing (19)	Karottensalat, Apfel-Vinaigrette (19)	Feiertag	Waldorfsalat (10.1/12/17)
Obst	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Saisonales Obst am Stück	Feiertag	Saisonales Obst am Stück
Dessert	Birnenquark (17)	Vanillepudding (17)	Hagebutten-Apfel-Crème (17)	Feiertag	Limetten-Joghurt(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,18Schalenfrüchte (18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekannüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie