

SPEISEPLAN 02.02.2026 – 06.02.2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Gemüse Eintopf (26) mit einem Brötchen (20a,25) und als Dessert Obst 	Couscouspfanne mit Gemüse (20a) und einem Vitalisbrötchen (20a,20b,20d,20e,25,30), dazu Bauernsalat (3,10,26,31) 	Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons, Kräutern (26) und Spätzle (20a,22), dazu Möhrengemüse, Blattsalat an Vinaigrette (29) und Obst 	Schupfnudelpfanne (20a) mit Käsesauce (2,4,26) und als Dessert Apfelkompott (1) 	Alaskaseelachs (20a,23) mit Dillsauce (26) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat 
		Gemüse-Reispfanne mit Tofu (20a,25) und als Dessert Obst 		Kartoffelauflauf mit Hirtenkäse (22,26,28), dazu Eisberg-Rohkost-Mix an Vinaigrette (29) 

Bei der Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen orientieren wir uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie FIT KID.



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene - Änderungen vorbehalten.
Bitte beachten: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.

- | | | | |
|-----------------------------------|------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 mit Antioxidationsmittel | 20a Gluten aus Weizen* | 26 Milch inkl. Laktose* | 31 Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg |
| 2 mit Konservierungsmittel | 20b Gluten aus Roggen* | 27a Mandeln* | 32 Lupine* |
| 3 geschwefelt | 20c Gluten aus Gerste* | 27b Haselnüsse* | 33 Weichtiere* |
| 4 mit Farbstoff | 20d Gluten aus Hafer* | 27c Walnüsse* | |
| 5 gewachst | 20e Gluten aus Dinkel* | 27d Kaschunüsse* | |
| 6 mit Geschmacksverstärker | 20f Gluten aus Kamut* | 27e Pekannüsse* | |
| 7 mit Süßungsmittel | 21 Krebstiere* | 27g Pistazien* | |
| 8 enthält eine Phenylalaninquelle | 22 Eier* | 27h Macadamia- oder Queenslandnüsse* | |
| 9 mit Phosphat | 23 Fisch* | 28 Sellerie* | |
| 10 geschwärzt | 24 Erdnüsse* | 29 Senf* | |
| 11 mit Alkohol | 25 Soja* | 30 Sesamsamen* | |

*und Erzeugnisse

