

SPEISEPLAN 03.11.2025 - 07.11.2025

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Kürbissuppe (20a,26) und als Dessert veganer Schokoladenpudding 	Vollkornspaghetti (20a) mit Soja-Bolognese (20a,25,28), dazu Salat an Vinaigrette (25,29) 	Omelett (22,26) mit Bechamel (2,20a,22,26) und Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat (2,7) 	Kartoffelgulasch und als Dessert Obst 	Fischstäbchen (20a,23) mit Kartoffelpüree (26), dazu Wirsinggemüse (20a,26) 
				Kartoffeltaschen mit Frischkäse (26) und Tomatensauce, dazu Blumenkohl 

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

