

MITTAGSMENÜ

- Speiseplan -

KW 38	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)
Montag 14.09.2026	Pichelsteinereintopf (e,g) mit Mettwurst (3,11,15) und Weizenbrötchen Tagesdessert (d)	Vegetarischer Gemüse Eintopf (e,g) mit Weizenbrötchen Tagesdessert (d)
Dienstag 15.09.2026	Schweinegulasch (f) mit Kohlrabi in Rahm (d,f) und Nudeln (d,f) Tagesdessert (d)	Semmelknödel (a,d,f) mit Champignonsauce (d,f) Tagesdessert (d)
Mittwoch 16.09.2026	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käsesauce (d,f) Blattspinat (d) und Reis Tagesdessert (d)	Gemüsemaultaschen (e,f) mit Käsesauce (d,f) Tagesdessert (d)
Donnerstag 17.09.2026	Lasagne „Bolognese“ mit Hackfleischsauce und Bechamelsauce (d,f) Tagesdessert (d)	Spinatlasagne (d,f) mit Bechamelsauce (d,f) Tagesdessert (d)
Zu allen Menüs steht Ihnen eine Salatauswahl zur Verfügung!		
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) gewachst, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz		
Allergene: a) Eier, b) Sesam, c) Soja, d) Milch, e) Sellerie, f) glutenhaltiges Getreide, g) Senf, h) Fisch, i) Erdnüsse, j) Krebstiere, k) Nüsse, l) Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulphit, n) Lupine		