

Speiseplan



02.02.2026 – 05.02.2026 (KW 6)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Gebratene Hähnchenbrust in Paprika-Tomatensoße (23) mit Reis und Blumenkohl vegetarisch: „Dal-Linsen“ – Rote Linsen, Gemüse (23) und Fladenbrot (10.1) Rohkostsalat (Weißkohl, Mais, Paprika) Saisonales Obst am Stück	Frische Spiralnußeln (10.1) in Sahnesoße (17) mit Erbsen und Putenschinken (1/5) überbacken vegetarisch: Bauerneintopf mit Kartoffeln, Lauch, Möhren und Frischkäse (17/19/23) dazu Bauernbrot Salat der Saison, Essig-Öl-Dressing (19) Vanillepudding (17)	Eintopf nach Art Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten (23) und frischen Spätzle (10.1/12) vegetarisch: Polenta-Gemüseauflauf mit Kürbis, Zucchini, Tomaten und Mozzarella (12/17/23) Karottensalat, Apfel-Vinaigrette (19) Hagebutten-Apfel-Creme	Milchreisauflauf (12/17) mit Zwetschgenkompott und Gemüsecremesuppe (17/19/23) Eisbergsalat mit Gurken und Radieschen mit Vinaigrette (19) Bananencreme mit Schokostreuseln

Wenn es Fleisch gibt, bekommen Kinder, die für das vegetarische Essen angemeldet sind, das vegetarische Essen.

Zusatzstoffe: 1: Phosphat, 2: Farbstoff, 3: Geschmacksverstärker, 4: Konservierungsstoff, 5: Antioxidationsmittel, 6: Geschwefelt 7: geschwärzt, 8: Süßungsmittel, 9: künstliche Aromastoffe,

Deklaration Allergene: 10 Gluten (10.1 Weizen, 10.2 Roggen, 10.3 Gerste, 10.4 Hafer) 11 Krebstiere, 12 Eier, 13 Fisch, 14 Erdnüsse, 15 Soja, 16 Sesam, 17 Milch

18 Schalenfrüchte (18.1 Mandeln, 18.2 Haselnüsse, 18.3 Walnüsse 18.4 Cashewnüsse, 18.5 Pekanüsse, 18.6 Paranüsse, 18.7 Pistazien, 18.10 Makadamianüsse), 19 Senf, 20 Schwefeldioxid, 21 Lupinen, 22 Weichtiere, 23 Sellerie

Hergestellt wird das Mittagessen bei „FrischeBlizz“

Guten Appetit!