

Speiseplan



02.02.2026 – 05.02.2026 (KW 6)

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

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

Zusatzstoffe: 1: Phosphat, 2: Farbstoff, 3: Geschmacksverstärker, 4: Konservierungstoff, 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!