

# Speiseplan



**26.01.2026 – 29.01.2026 (KW 5)**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße (17) mit Vollkornpenne (10.1)  <b>vegetarisch:</b> vegetarisch gefüllte Paprika (10.1/12/23) dazu cremiges Perlgraupenrisotto (10.1/17/23)  Rote Bete Salat (8/19)  Saisonales Obst am Stück	Vegetarische Cannelloni (10.1/12/17)) mit Zucchini in Tomatensoße (23) und Reibekäse (17) überbacken  Saisonsalat, Himbeerdressing (19)  Vanillepudding (17)	Germknödel (10.1) mit Bratapfel gefüllt dazu Mohnzucker und Vanillesoße (17) mit Kürbis-Kokoscremesuppe (23)	Chili sin Carne mit veganem Hackfleisch, Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffeln (15/23) mit Reis  Rohkostsalat (Weißkohl, Mais, Paprika), Vinaigrette (19)  Saisonales Obst am Stück

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!**