

# Speiseplan



11.05.2026 – 13.05.2026 (KW 20)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<p>Gebratene Hähnchenbrust in Paprika-Tomatensoße mit Reis und Blumenkohl</p> <p><b>vegetarisch:</b> „Dal-Linsen“ – Rote Linsen, Gemüse (23) und Fladenbrot (10.1)</p> <p>Rohkostsalat (Weißkohl, Mais, Paprika) Rote Bete Salat (8/19)</p> <p>Saisonales Obst am Stück</p>	<p>Frische Spinatnudeln (10.1) in Sahnesoße (17) mit Erbsen und Putenschinken (1/5)</p> <p><b>vegetarisch:</b> 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><b>vegetarisch:</b> Polenta-Gemüseauflauf mit Kürbis, Zucchini, Tomaten und Mozzarella (12/17/23)</p> <p>Karottensalat, Apfel-Vinaigrette (19)</p> <p>Hagebutten-Apfel-Creme (17)</p>	<p>Feiertag</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: 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!**