

Speiseplan



08.06.2026 – 12.06.2026 (KW 24)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Panierte Mini-Hähnchenschnitzel (10.1) mit Spinatspätzle (10.1/12) und Bratensoße (23) vegetarisch: Kichererbseneintopf mit Karotten und Kartoffelwürfeln dazu Vollkornbrötchen (10.1) Karottensalat mit Apfel-Vinaigrette (19) Saisonales Obst am Stück	Kartoffelrösti mit Pilzrahmsoße (17/23) Blattsalat, Himbeerdressing (2/19) Griechischer Joghurt mit Honig (17)	Vegane Schnitzel (10.1) mit Kartoffel-Gemüsepfanne (23) und Paprika-Dip (12) Gurkensalat (19) Saisonales Obst am Stück	Pfengeschnetzeltes in Currysahnesoße (17/23) mit Reis vegetarisch: Falafelbällchen (10.1) mit Hummus (16) und Bulgur (10.1/23) Saisonsalat, Apfelvinaigrette (19) Panna Cotta (17) mit Heidelbeeren

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!