

Speiseplan



20.07.2026 – 23.07.2026 (KW 30)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Hähnchen-Kürbisgulasch (17/23) mit Knöpfle (10.1/12) vegetarisch: Schupfnudelpfanne mit Karotten (10.1/12) und Spitzkohl (23) Kohlrabisalat, Joghurtdressing (17/ 19) Saisonales Obst am Stück	Gemüselasagne mit Béchamelsauce und Käse überbacken (10.1/12/ 17/ 23) Rohkostsalat, Vinaigrette (19) Mangocreme (17)	Rindfleisch-Maultaschen (10.1/12) in der Brühe (23) dazu Kartoffelsalat (19) vegetarisch: Bohneneintopf mit grünen Bohnen, Karotten, Sellerie und weißen Riesenbohnen (23) dazu Vollkornbrötchen (10.1) Saisonsalat, Apfeldressing (19) Stracciatellacreme (17)	Frische vegetarische Tortellini (10.1) mit Gemüse gefüllt, dazu Tomaten-Paprika-Soße Saisonaler Salat, Vinaigrette (19) Schokoladenpudding (17)

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!