

Speiseplan



28.09.2026 – 01.10.2026 (KW 40)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Panierte Mini-Hähnchen-Schnitzel (10.1) mit Spinatspätzle(10.1/12) und Bratensoße vegetarisch: Kichererbseneintopf (19/23) mit Karotten und Kartoffelwürfeln dazu Vollkornbrötchen (10.1) Karottensalat, Apfelvinaigrette (19) Saisonales Obst am Stück	Kartoffelrösti mit Pilzrahmsoße (17/23) Blattsalat, Himbeerdressing (2/19) Saisonales Obst am Stück	Veganes Schnitzel (10.1) mit Kartoffel-Gemüsepfanne (23) und Paprika-Dip (12) Gurkensalat (19) Saisonales Obst am Stück	Putengeschnetzeltes in Currysahnesoße (17) mit Reis vegetarisch: Falaffelbällchen (10.1) mit Humus (16) und Bulgur (10.1) 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: 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!