

Speiseplan für die KW 43 / 2026



	Montag, 19.10.2026	Dienstag, 20.10.2026	Mittwoch, 21.10.2026	Donnerstag, 22.10.2026	Freitag, 23.10.2026
Menü I	Hähnchen- Geschnetzeltes mit Erbsen und Paprika 3,13,13a,18,22 *BIO Basmati Reis	VEGGI DAY Vegane Köttbullar 13,13a,18,21 Jägersoße 13,13a,18,19,19a,22 Kaisergemüse *BIO Kartoffeln	Kartoffelgratin mit Käse 15,19,19a mit Geflügelwiener Würstchen 2,3,6 Ketchup 21 oder Senf 22 Karotten-Apfel Salat	Fischstäbchen (MSC Qualität)(Seelachs) 13,13a,16 Zitronen-Soße 22 Bunte Möhren Reismischung (BIO Reis)	VEGGI DAY Buchstabennudelsuppe 13,13a,15,21 Kürbiskernbrötchen 13,13a,13d,13e,13f
Menü II (vegetarisch)	französische Tomatenquiche 13,13a,15,19a Bratkartoffeln Feldsalat Balsamico-Dressing	Mie Nudeln mit Gemüse 13,13a,18,24 Süß-saure Soße 2,13,13a,18	*BIO Penne 13,13a Tomaten-Frischkäse Soße 19,19a Geriebener Käse 19a	vegetarische Sojallasagne 13,13a,18,19,19a Gurkensalat	Kartoffelrösti Petersilienquark 19,19a
Nachspeise	Apfel	Junior Banane	Ananas	Grieß Pudding 13,13a,19,19a mit Erdbeersoße	Apfelmus 3
Gemüsesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Konservierungsmittel; (3) mit Antioxidationsmittel; (6) mit Phosphat

Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13d) Roggen und Roggenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (13f) Hafer und Hafererzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse; (24) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

HOTLINE: 040 53 79 777 40 Mo. bis Do. 08:00 - 16:00 Uhr und Fr 08:00 - 15:30 Uhr

Änderungen vorbehalten



*die BIO Produktion ist zertifiziert
durch Grünstempel e.V. DE-ÖKO-021