Speiseplan für die KW 48 vom 23.11.2026 bis 27.11.2026



Mittag

	Hits für Kids (Veg.)	Plan B	Nachspeise
Montag	Kartoffelsuppe J, M, 2 mit Croutons A, A1, B, I	Chili con Carne (Eintopf mit Kidneybohnen, Mais und Rinderhackfleisch) 1 Baguette A, A1	Obst
	pro Portion: 327 kcal	pro Portion: 414 kcal	pro Portion: 43 kcal
Dienstag	Gemüsenuggets A, A1, A4, B, I Rahmsauce B, I Salzkartoffeln	Geflügel - Rostbratwürstchen Nürnberger Art 11 Rahmsauce A, A1, B, I, 2 Salzkartoffeln	Fruchtquark Mandarine B, I
	pro Portion: 343 kcal	pro Portion: 213 kcal	pro Portion: 100 kcal
Mittwoch	Grießbrei ungesüßt A, A1, B, I Apfelmus 2	Fischstäbchen A, A1, E Kartoffelpüree I Rahmspinat B, I	Obst
	pro Portion: 336 kcal	pro Portion: 234 kcal	pro Portion: 43 kcal
Donnerstag	Blumenkohl-Käsebratling A, A1, B, I Salzkartoffeln Erbsen-Möhren in Rahm A, A1, B, I	Hähnchengeschnetzeltes"Züricher Art" mit Champignons und Zwiebeln A, A1, B, I, 2, 7 Reis	Sahnepudding mit Vanilla-Geschmack B, I, 7
	pro Portion: 328 kcal	pro Portion: 305 kcal	pro Portion: 65 kcal
Freitag	Linsen-Soja-Bolognese J Gabelspaghetti A, A1, 7	Rinderhackfleischklößchen pikante Tomatensauce KH A, A1, 7 Penne A, A1	Gemüsesticks
	pro Portion: 212 kcal	pro Portion: 539 kcal	pro Portion: 0 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (7) mit Farbstoff, (11) mit Phosphat
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A4) Gerste und Gersteerzeugnisse, (B) Laktose, (E) Fisch und -erzeugnisse, (I) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Wunschessen = Von einer Einrichtung ausgewähltes Wochengericht - so ist die Mitbestimmung beim Speiseplan gewährleistet.

Gesund. Nachhaltig. Zuverlässig.

Änderungen vorbehalten.

Öko-Kontrollnummer: Öko-HB-007