

## SPEISEPLAN 18.05.2026 - 22.05.2026



	Kategorie	Gericht	Allergene/Zusatzstoffe
Montag	Menu I (vegetarische Alternative)*	Valess-Steak mit BBQ-Sauce	A,F
	Menu II	Hähnchenhaxen mit BBQ-Sauce	
	Beilage	Patatas Bravas	
	Salat/Gemüse	Bohnensalat	
	Dessert	Obst	
Dienstag	Menu I (vegetarische Alternative)*	Veggie-Soja-Geschnetzeltes	A,F,L
	Menu II	Hähnchen-Soja-Geschnetzeltes	L
	Beilage	Reis	
	Salat/Gemüse	Chinagemüse	
	Dessert	Mangojoghurt	F
Mittwoch	Menu I (vegetarische Alternative)*	Penne mit Pestosauce	A,F
	Menu II		
	Beilage		
	Salat/Gemüse	italienischer Salat	
	Dessert	Gebäck	A,I,F
Donnerstag	Menu I (vegetarische Alternative)*	Gemüsefrikadelle mit veganer Bratensauce	I
	Menu II	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce	I,A
	Beilage	Kartoffel-Möhrenuntereinander	F
	Salat/Gemüse		
	Dessert	Mandarinenquark	F
Freitag	Menu I (vegetarische Alternative)*	Gemügestäbchen	A,F
	Menu II	Fischstäbchen	A,B
	Beilage	Salzkartoffeln	
	Salat/Gemüse	Rahmspinat	F
	Dessert	Schokopudding	F

**\* Hinweis:**

Es besteht keine tägliche Menüwahl.

Menü I ist die vegetarische Alternative und wird nur an entsprechend angemeldete Kinder ausgegeben.

Das Essen wird vom Caterer einen Monat im Voraus verbindlich bestellt.

Änderungen vorbehalten.

Allergene und Zusatzstoffe sind gemäß Kennzeichnung des Caterers zu beachten.

Allergene	Zusatzstoffe
A. Getreideprodukte	Nr. 1 mit Konservierungsstoff
B. Fisch	Nr. 2 mit Farbstoff
C. Krebstiere	Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
D. Schwefeldioxide/Sulfite	Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
E. Sellerie	Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
F. Milch und Laktose	Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
G. Sesamsamen	Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
H. Nüsse	Nr. 8 mit Phosphat
I. Eier	Nr. 9 geschwefelt
J. Lupinen	Nr. 10 chininhaltig
K. Senf	Nr. 11 coffeinhaltig
L. Soja	Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
M. Weichtiere	Nr. 13 geschwärzt
N. Erdnüsse	Nr. 14 gewachst
	Nr. 15 gentechnisch verändert

