

SPEISEPLAN 06.07.2026 - 10.07.2026



	Kategorie	Gericht	Allergene/Zusatzstoffe
Montag	Menu I (vegetarische Alternative)*	Veggie-Schaschlik	A,F
	Menu II	Puten-Schaschlik	
	Beilage	Spätzle	A
	Salat/Gemüse	Fingermörchen	
	Dessert	Obst	
Dienstag	Menu I (vegetarische Alternative)*	Kartoffelgratin mit Käse	A
	Menu II	Kartoffelgratin mit Käse	A
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Kopfsalat	F
	Dessert	Götterspeise Waldmeister	
Mittwoch	Menu I (vegetarische Alternative)*	Maccaroni mit Gemüse-Carbonara	A,F
	Menu II	Maccaroni mit Puten-Carbonara	A,F
	Beilage		
	Salat/Gemüse	bunter Salat	F
	Dessert	Gebäck	A,I,F
Donnerstag	Menu I (vegetarische Alternative)*	veganes Gyros mit Tzaziki	A,F
	Menu II	Geflügel-Gyros mit Tzaziki	F
	Beilage	Tomatenreis	
	Salat/Gemüse	Brechbohnsalat	
	Dessert	Jogurt mit Honig	F
Freitag	Menu I (vegetarische Alternative)*	Gemüestäbchen	A,F
	Menu II	Fisch-Stäbchen	A,B
	Beilage	Kartoffelstampf	F
	Salat/Gemüse	Rahmspinat	F
	Dessert	Milchreis mit ZIZu	F

*** Hinweis:**

Es besteht keine tägliche Menüwahl. Menü I ist die vegetarische Alternative und wird nur an entsprechend angemeldete Kinder ausgegeben.
Es werden keine Produkte aus Schweinefleisch verwendet. 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. Schwefeldioxyde/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

