

SPEISEPLAN 13.07.2026 - 17.07.2026



	Kategorie	Gericht	Allergene/Zusatzstoffe
Montag	Menu I (vegetarische Alternative)*	Gemüsefrikadelle mit Rosmarinsauce	A
	Menu II	Geflügel-Frikadelle mit Rosmarinsauce	A,I
	Beilage	Patatas Bravas	
	Salat/Gemüse	Gurkenscheiben	
	Dessert	Obst	
Dienstag	Menu I (vegetarische Alternative)*	Falafelbällchen süß-sauer	A
	Menu II	Hähnchenbrust süß-sauer	
	Beilage	Reis	
	Salat/Gemüse	Broccoli	
	Dessert	Mangojoghurt	F
Mittwoch	Menu I (vegetarische Alternative)*		
	Menu II	Ricotta-Spinat-Tortellini mit Tomaten-Basilikumsauce	A,F
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Mixsalat	F
	Dessert	Gebäck	A,I,F
Donnerstag	Menu I (vegetarische Alternative)*	Vegane Currywurst	
	Menu II	Geflügel-Currywurst	F
	Beilage	Wedges	A
	Salat/Gemüse	Eisbergsalat mit Möhren	
	Dessert	Karamellpudding	F
Freitag	Menu I (vegetarische Alternative)*		
	Menu II	Reibekuchen mit Apfelmus	
	Beilage		
	Salat/Gemüse		
	Dessert	Eis	

*** 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

