

Speiseplan - November 2025

| | | MO | DI | MI | DO | FR |
|-------|-----------------|---|----------------------------------|--|---|-----------------------------|
| KW 45 | 03.11. – 07.11. | Bratwurst mit Kartoffelecken und Kräuterquark | Grießbrei mit heißen Kirschen | Chicken Nuggets mit Stampfkartoffeln und Erbsen und Möhrchen a1, c, g, 15 | Vollkornnudeln mit Kräuter- Sahnesoße Obstplatte a1, c, g, i, j | Pfannkuchen mit Apfelmus |

| | MO | DI | MI | DO | FR |
|-------|-------|---|---|------------------------------|-----------------------------------|
| KW 46 | / | Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Rahmspinat | Hühnersuppe mit Brötchen Vanillepudding a1, c, f, g, h, i, j, 15 | Spaghetti mit Tomatensoße | Pizza a1, g, i, j, 2, 3, 9, 15 |

| | | | MO | DI | MI | DO | FR |
|-------|---|-----------------|------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|---------------|--------------------------------|
| KW 47 | | 17.11. – 21.11. | Reis-Gemüse- Pfanne | Rindergulasch mit Salzkartoffeln | Milchreis mit Zimt und Zucker | Spinatlasagne | Selbstbelegte HotDogs |
| | ₹ | | | Apfelmus | | Obstplatte | |
| | | | a1, g, i | a1, c, g, i, 16 | a, g | a1, c, f, g | a1, g, i, j, k, 1, 2, 3, 9, 17 |

| | 24.11. – 28.11. | MO | DI | MI | DO | FR |
|----|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-----------------------|--------------------|
| | | | | | | |
| | | Hühnerfrikassee | Hackbällchen | Knusperfisch mit | Kartoffelsuppe | Hähnchen- |
| 48 | | mit Reis | Toskana mit | Reis und | mit Würstchen | geschnetzeltes |
| ≥ | | | Nudeln | Kräutersoße | | mit Salzkartoffeln |
| _ | | Schokopudding | | | | und Bohnensalat |
| | | | | Gemüseplatte | | |
| | | a1, g, 3, 15 | a1, c, g, 2, 16 | a1, c, d, g | a1, c, g, i, 2, 3, 17 | a1, c, g, j, 15 |

Bitte bestellen Sie das Mittagessen schriftlich per Mail bis zum 22.10.2025.

Der Zahlungszeitraum ist vom 27.10. bis einschließlich 28.10.2025.

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Allergene:

- a = Glutenhaltiges Getreide a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Hafer, a4 Gerste, a5 Dinkel
- b = Krebse und Erzeugnisse daraus
- c = Eier und Erzeugnisse daraus
- d = Fisch und Erzeugnisse daraus
- e = Erdnuss und Erzeugnisse daraus
- f = Soja und Erzeugnisse daraus
- g = Milch, Milcheiweiß und Erzeugnisse daraus inkl. Laktose
- h = Schalenfrüchte h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse
- i = Sellerie und Erzeugnisse daraus
- j = Senf und Erzeugnisse daraus
- k = Sesam und Erzeugnisse daraus
- I = Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg oder 10 mg/l
- m = Lupine und Erzeugnisse daraus
- n = Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe/Inhaltsstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Süßungsmitteln
- 8 = enthält eine Phenylalaninguelle
- 9 = mit Phosphat
- 10 = gewachst
- 11 = chininhaltig
- 12 = erhöhter Koffeingehalt > 150mg/l
- 13 = konserviert mit Thiabendazol
- 14 = genetisch verändert
- 15 = mit Geflügel
- 16 = mit Rind
- 17 = mit Schwein

Alle Gerichte sind mit jodiertem Speisesalz gewürzt.